MANUEL

DU

NATURALISTE.

TOME TROISIÈME.

MANUEL
DU
NATURALISTE.

OUVRAGE
Utile aux Voyageurs et à ceux qui visitent les Cabinets d'Histoire Naturelle et de Curiosités.

Par M. D*******.

DEUXIÈME ÉDITION,

Revue, corrigée et considérablement augmentée; avec huit figures.

TOME TROISIÈME.

M—R.

A PARIS,
Chez RÉMONT, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 24.
An V. (1797).

MANUEL DU NATURALISTE.

MABOUJA, *Maboia*. Ce lézard d'Amérique, ainsi nommé par les Caraïbes à cause de sa figure hideuse, vit dans les plantations de bananiers, sous les pierres, dans les souches d'arbres pourris, est stupide, pesant, jette un cri désagréable, pareil au bruit interrompu d'une cresserelle. Il n'est pas certain que son attouchement cause une sensation brûlante, et que sa morsure soit dangereuse. Les œufs de ce lézard ont neuf lignes de long, sur huit de large; leur couleur est d'un blanc sale; leur coquille est semblable à celle des œufs de poule. Ils diffèrent en cela des œufs des autres lézards, dont la coquille est molle et élastique. On a remarqué que ces œufs, percés de part en part, ont éclos plutôt que les autres. On a aussi donné le nom de *Mabouja* au *Lézard doré*. Voyez ce mot.

Mabouja. Cet arbre croît sur les montagnes de la Guadeloupe. Son bois est plus pesant et

plus dur que le bois de fer. Les Sauvages font, avec ses racines, lorsqu'elles ont une forme naturelle, des massues de la grosseur du poignet et de trois pieds de long.

Macao. C'est le Ara rouge. Voyez *Ara.*

Macaque. Cet animal de Congo, plus gros, plus grand que la plupart des autres guenons, diffère des babouins par sa queue longue et bien touffue. Il y en a une espèce qui porte sur le sommet de la tête un épi ou aigrette de poil. M. de Buffon le nomme l'*Aigrette.* Les Macaques ont les mœurs douces, le caractère assez docile, mais ils sont si mal-propres, si laids, si affreux lorsqu'ils font la grimace, qu'on ne peut les regarder sans horreur et dégoût. Ils répandent autour d'eux une odeur de faux musc ou de fourmi désagréable. Dans les plants de millet, ce sont des brigands qui font beaucoup de ravages; ils en arrachent les tiges, rejettent celles qui ne leur plaisent pas, en prennent dans chaque patte, sous les bras ou dans leurs bouches, se sauvent en sautant sur les pattes de derrière, et lorsqu'on les poursuit, ils jettent ce qu'ils tiennent sous les bras et dans les pattes de devant, et courent à quatre pattes afin de fuir plus vîte. C'est leur usage de se réunir en troupes pour voler et piller des fruits et des légumes.

Macareux, *Perroquet de mer.* Cet oiseau de passage se nourrit de poisson, vole très-vite près de la surface de l'eau, de manière qu'il semble marcher en s'appuyant perpendiculairement sur sa queue. Il fréquente les côtes de Touby et de Scarbouroug, les quitte en automne et y revient au printems pour pondre.

On en voit même qui viennent avant les autres reconnaître les lieux; ils ne font point de nids, mais pondent à rase terre ou dans des trous de lapins, après les en avoir chassés. Si l'on déniche, dit-on, l'œuf pondu, le Macareux en pond un second et ainsi successivement jusqu'à cinq. Le corbeau rode-t-il autour de son habitation pour lui ravir son petit, le Macareux s'élance sur lui, le saisit à la gorge avec son bec fort et crochu, lui serre la poitrine avec ses ongles, l'entraîne de force jusqu'au-dessus de la surface des flots, se précipite avec lui dans la mer, l'étrangle et le noye. Le Macareux vit de langoustes, de chevrettes, d'étoiles et d'araignées de mer, de petits poissons et de coquillages. Les vents en amènent quelquefois de morts jusques sur nos côtes, où ils ne paraissent que rarement.

Macer, ou *Macre*. Cette écorce vient des Indes orientales. Elle est très-rare. Il y a lieu de croire que c'est l'écorce d'une espèce de simarouba. Son odeur plus vive dépend apparemment du climat sous lequel croissent ces arbres.

Maceron, ou *gros Persil de Macédoine*. L'usage du Céleri a fait exclure cette plante des potagers. Quelques personnes en conservent l'hiver les racines dans le sable pour les manger en salade.

Mache, *salade de Chanoine*, *Poule grasse*. Les feuilles de cette plante potagère fournissent une salade adoucissante, propre à tempérer l'âcreté des humeurs.

Macis. Cette substance est aussi nommée, mais improprement, *Fleur de Muscade*. C'est

la seconde écorce du fruit qui donne la Muscade. Elle est estimée comme un aromate très-agréable. On la fait entrer dans les ratafias. L'huile qu'on en retire est incisive, échauffante. V. *Muscade*.

MACLE. Ces pierres figurées se trouvent en Bretagne près du village de Kadry. Ces pierres ou cristaux sont grouppés ensemble, se croisent en tout sens, présentent chacun séparément un lozange allongé. Le Mica paraît entrer pour beaucoup dans leur composition. Pulvérisés, exposés au feu, ils se réduisent en une masse brune, ferrugineuse, qui prend un commencement de fusion.

MACOCQUER. Les Indiens vident ce fruit de Virginie, qu'ils remplissent de petites pierres. C'est pour eux un instrument de musique.

MACREUSE, *Grisette*. Cet oiseau, de la famille des Canards, habite de préférence les terres et les isles les plus septentrionales, d'où il descend par troupes le long des côtes de l'Ecosse et de l'Angleterre, et arive sur les nôtres en hiver pour y fournir un assez triste gibier de carême; sa chair noire, sèche et dure, est plutôt un aliment de mortification qu'un bon mets. Depuis novembre jusqu'en mars, la mer vers les côtes de Picardie, en est, pour ainsi dire, couverte. Dès qu'une Macreuse plonge, toutes les autres l'imitent. Elles paraissent et disparaissent à chaque instant; leur vol est bas, mou, de peu d'étendue; elles ne quittent point en volant la surface de la mer. Leur nourriture favorite est une espèce de coquillage bivalve, appelé *Vaimeau* en Picardie, qu'elles avalent en entier et digèrent promptement. Leur cri est

une espèce de sifflement doux, clair, semblable au premier ton d'une flute traversière. On les prend au filet par vingt, trente douzaines, dans une seule marée ; elles s'empêtrent dans les mailles flottantes qui sont entre elles et les coquillages, dont elles font leur nourriture. Leur marche est moins pénible et moins lente que celle du Millouin. La Macreuse mélancolique et peu sociable, n'a d'ailleurs aucune des qualités qui puissent la faire admettre dans les basse-cours. On appelle *double Macreuse*, une espèce beaucoup plus grande, moins nombreuse, qui du reste a la même conformation, les mêmes habitudes. La Macreuse à large bec, qu'on appelle aussi *le Marchand*, le *Canard du Nord*, se trouve à la baie d'Hudson, descend en hiver sur les côtes d'Angleterre et s'abat dans les prairies pour y paître l'herbe.

Macroule. Voyez *Foulque*.

Madrépores. Ces logemens de polypes marins sont aussi variés qu'il y a d'espèces différentes. C'est le même art d'architecture employé par les Polypes des Coraux. Voyez les mots *Corail* et *Polypes*. Les Madrépores diffèrent du Corail par les pores étoilés dont ils sont pourvus, et par le défaut d'écorce. On donne aux Madrépores fossiles le nom de *Madréporites*.

Magnésie. Cette substance, mise par quelques chymistes au nombre des terres primitives, se trouve en très-grande quantité dans les eaux mères du Nitre. On en retire aussi grande quantité des platras. Mais on ne l'a point encore trouvée native, pure, isolée, par l'aptitude qu'elle a à se combiner promptement avec les acides, ou à se mêler aux substances terreuses.

Celle qu'on obtient par les moyens chymiques est sous forme pulvérulente, fine et sèche, sans saveur, purgative, très-peu dissoluble à l'eau, et réfractaire au feu. Elle verdit la teinture de violette. La *Stéatite*, la *Serpentine*, la *pierre Ollaire* sont des pierres Magnésiennes. Voy. ces mots.

Magnoc. Voyez *Manihot.*

Magot. Cette espèce qui fait la nuance entre les Singes et les Babouins, est d'une figure hideuse. Les anciens le nommaient *Cynocephale*, parce que son museau ressemble assez à celui d'un Dogue; il habite assez généralement les climats chauds de l'ancien continent, tels que l'Arabie, l'Ethiopie, la Barbarie, la Mauritanie et le Cap de Bonne-Espérance. D'un tempérament assez robuste, il se plaît à l'air dans nos climats pendant l'été, passe très-bien l'hiver dans un appartement. Quelques-uns de ces individus sont doux, dociles, susceptibles d'éducation, et capables de faire plusieurs tours, de gesticuler, de danser. D'autres, d'un naturel plus sauvage, sont brusques, désobéissans, maussades et impatiens. Les femelles sont plus petites que les mâles. Tous ces animaux remplissent les poches de leurs joues, des choses qu'on leur donne à manger. Impudens, ils affectent de montrer leur derrière nud et calleux; mais on les rend modestes à coups de fouet.

Maguari. Voyez *Cigogne.*

Mahaleb. Les fruits de cette espèce de Cerisier des bois sont petits et amers. Les parfumeurs en font entrer les amandes dans leurs savonnettes. Les ébénistes donnent quelquefois ce nom au *bois de Sainte-Lucie*; voyez ce mot.

Mahmout, ou *Mammuts*. Ce prodigieux animal, dont parle M. de Buffon, à la fin de sa dissertation sur les animaux communs aux deux continens, paraît être une espèce de quadrupède perdue, et qui n'existe plus dans la nature. On a trouvé dans les terres du Nord des ossemens de ces colosses, qui font juger qu'ils étaient six fois plus grands que les Eléphans. On montre dans les cabinets des dents molaires qu'on dit être des dents de Mahmout. Voyez ce qui est dit de cet animal dans le voyage de Corneille Lebrun, page 115. Le *Mammotovie-Kost* de Russie aurait-il quelque rapport avec le Mahmout?

Mahot. Cet arbre croît en Guyane, aux isles Antilles, dans les lieux marécageux. On retire des gousses un coton doux au toucher, jaune, mais si court, qu'on ne peut le filer. Il est chaud, et peut être employé pour filer les étoffes. On fait usage de l'écorce du Mahot pour calfater les vaisseaux et faire des cordes.

Maia. Cet oiseau se trouve à la nouvelle Espagne et dans l'isle de Cuba; il ravage les terres ensemencées de riz, et fait beaucoup de tort aux habitans du pays, en pillant leur principale récolte. Sa chair est délicate. Il ne faut pas le confondre avec le *Maian*, qui se trouve à la Chine et à Malaca.

Maimon. Espèce intermédiaire entre les Babouins et les Guenons. Le caractère qui la distingue est d'avoir la queue dégarnie de poil, ce qui la fait nommer *Singe à queue de Cochon*, *ou Singe à queue de Rat*. Elle est commune à Sumatra. C'est un animal vif et plein de feu,

qui n'a rien de la pétulance impudente des Babouins.

Main *découpée*. Nom sous lequel on désigne le *Platane ;* voyez ce mot.

Main de mer. Ce Zoophyte a quelques caractères qui sembleraient le rapprocher de la plume marine, ses branches rameuses sont couvertes, comme elles, de petits corps cylindriques, terminés par huit filets mobiles, et si ces corps sont autant de polypes, ce sont les mêmes polypes, au moins à en juger par la forme extérieure ; voyez *Plume marine*. Les mêmes événemens se font remarquer si l'on touche à un des rameaux ; tout le corps se contracte, et les corps cylindriques rentrent et disparaissent. Il n'en reste d'autre trace que des espèces d'étoiles jaunes. Cette trace est la même dans l'animal mort. Le tronc est long à-peu-près de trois pouces et épais de sept lignes ; il est blanc ; les branches rameuses, au nombre de cinq, de sept et quelquefois de neuf divisions, sont dans les unes, d'un rouge foncé, dans d'autres, d'un jaune tirant sur le rouge. Il paraît que ce Zoophyte est toujours adhérent à quelque corps, et qu'il n'a pas la faculté de changer de place. On en voit une bonne figure dans Bohadsch, *planche* 10.

Mainate. Cet oiseau des Indes, du genre des Merles, siffle, chante très-bien, et apprend facilement à parler. Sa prononciation est encore plus franche que celle du Perroquet, et il se plaît à l'exercer jusqu'à importuner.

Maipouri. C'est le nom d'un oiseau de la famille des Perroquets, assez commun à la

Guyane, au Mexique et aux Caraques. Les Maipouris volent en troupes, se battent cruellement entre eux. Leurs mouvemens ont aussi mauvaise grâce que leur figure. Leur cri est un coup de sifflet, si semblable à celui que fait entendre le Tapir, appelé à Cayenne *Maipouri*, qu'on s'y méprendrait. Ceux qu'on prend à la chasse refusent constamment toute nourriture.

MAÏS. Voyez *Blé de Turquie*.

MAKI. On désigne sous ce nom plusieurs animaux qui ont des caractères qui les rapprochent. Les différences qu'on y observe dans la forme et dans les mœurs, peuvent les faire regarder comme des espèces distinctes. Ils ont le museau long comme le Renard ou la Fouine; la queue très-longue, les habitudes du Singe, se nourrissent plutôt de graines que d'animaux, guettent cependant quelquefois les oiseaux. Ils font la nuance entre les Singes à longue queue et les animaux fissipèdes. Les diverses espèces de Makis sont les *Mongous*, le *Mococo* et le *Vari*; voyez ces mots.

MALACHITE. Cette espèce de pierre est une stalagmite colorée par du cuivre. On la trouve en pierres mamelonées dans les mines de cuivre de Suède et de la Chine. On en distingue de plusieurs espèces. D'après les observations de M. d'Arcet, il y en a qui ne contiennent que du fer. Les Malachites varient par les nuances de leurs couleurs. Susceptibles de prendre un beau poli, on en fait des tabatières, des manches de couteaux, des bijoux. La malachite soyeuse est une mine de cuivre comme le bleu et le verd de Montagne. Tous ces corps ont beaucoup de rapport avec la Malachite naturelle, même

dans l'analyse chymique. Le minéralisateur de ces substances est l'air fixe, tel que celui qu'on obtient de la craie et de l'eau pure.

Malaguette. Voyez *Cardamome*.

Malarmat. Ce poisson est très-connu des Italiens et sur les bords de la Méditerranée. Sa couleur rougeâtre disparaît quand il est mort.

Malbrouck. Ces Guenons du Bengale ne s'apprivoisent qu'à demi, ne multiplient pas dans l'esclavage, vivent de plantes succulentes, de fruits, d'insectes, de poissons, de crabes. Lorsqu'elles veulent attraper ceux-ci, elles mettent entre les pinces du crabe leur queue, qui fait l'office de hameçon, et enlèvent brusquement le crustacé, assez dupe pour la pincer. Ce sont de grands voleurs de cannes de sucre. L'un d'eux fait sentinelle lorsque les autres font la récolte. Le signal de la retraite est une espèce de cri qui articule d'une voix haute et précipitée, *houp houp houp*, à ce cri ils jettent ce qu'ils ont dans la main gauche, et se sauvent à trois pieds. Poursuivis de trop près, ils lâchent encore ce qui est dans la main droite, courent à toutes jambes, grimpent aux arbres, s'élancent de branche en branche. Ces Guenons sont en très-grand nombre dans les provinces de l'Inde habitées par les Bramans, qui épargnent la vie de tous les animaux; elles viennent en troupe dans les villes, entrent dans les maisons à toute heure et en toute liberté. Ceux qui vendent des fruits et des légumes, ont bien de la peine à les conserver. Les Malbroucks sont friands de noix de cocos; ils savent en tirer le noyau pour le manger, et la liqueur pour la boire. C'est par le moyen de ces noix qu'on vient à bout de

les prendre. On y fait une petite ouverture, ils y fourrent la patte avec peine, les gens qui sont à l'affut les prennent avant qu'ils puissent se dégager de cette espèce de piège. Il faut toujours tenir ces animaux à la chaîne.

MALTA. Espèce de *Requin*; voyez ce mot.

MANAKIN. Ces jolis petits oiseaux appartiennent tous aux climats chauds de l'Amérique. Ils habitent les grands bois, fuient les marais, le bord des eaux, les lieux découverts et les campagnes voisines des habitations; leur vol assez rapide est court et peu élevé. Ils vivent de divers fruits sauvages et d'insectes. Le matin, réunis par pelotons, ils font entendre un gazouillement fin et agréable de contentement et de plaisir. Dans le jour ils se séparent, cherchent dans les endroits les plus fourrés un abri contre la grande chaleur, et gardent le silence. Au nombre des variétés, est le *Casse-noisette*. Voyez ce mot.

MANATI. Voyez *Lamentin*.

MANCELINIER. Cet arbre, de la grosseur d'un Noyer, croît sur les bords de la mer, dans toutes les isles Antilles. Il s'annonce sous des appas trompeurs. On le voit couvert de fruits colorés comme nos pommes d'Apis. Leur odeur agréable invite à les manger. Ces fruits si beaux contiennent un poison perfide. C'est un suc âcre, laiteux, corrosif. Chaque partie de l'arbre, feuilles, écorce, racines, tout en est imbibé. Si le voyageur, excédé de fatigue, se repose sous cet arbre, à son réveil, ses yeux sont enflammés, son corps s'enfle. Les gouttes de pluie qui ont coulé sur les feuilles, en tombant sur la peau, la corrodent, y font l'effet des

vésicatoires. Dans le moment où le Sauvage empoisonne sa flèche avec ce suc, il en évite la vapeur. Ce poison terrible porte le feu jusques dans les entrailles. Ces flèches empoisonnées sont d'autant plus redoutables, que leur poison peut se conserver avec la même activité plus de cent ans. A l'Arsenal de Bruxelles on en a vu les effets sur un chien à qui on lança une de ces flèches. On ne doit manier qu'avec précaution ces armes empoisonnées, qui ne secondent que trop bien l'ardeur des Sauvages pour la vengeance. Les pommes de Mancelinier mangées par certains poissons de la mer d'Amérique, empoisonnent leur chair, sans les faire mourir. Malheur à ceux qui en mangent alors.

MANCHE *de Couteau*. Voyez *Telline*.

Manche de velours. M. de Buffon pense que c'est le même oiseau que le Cormoran. Il se trouve à l'anse du cap de Bonne-Espérance.

MANCHETTE *de Neptune*. C'est une espèce de Rétépore, ouvrage délicat et élégant des Polypes. Voyez *Polypes*, *Rétépore*.

MANCHOT. C'est le Pingouin des mers Australes. Cet oiseau sans aîles, et qu'on pourrait appeler oiseau sans plumes, diffère du Pingouin du Nord par son bec affilé et pointu, et par ses plumes qu'on prendrait pour un poil ras et de petites écailles. Du reste, les Manchots, si remarquables par leur air sinistre et mortuaire, ont à-peu-près le même caractère, les mêmes habitudes que les Pingouins. Ces deux espèces, reléguées aux deux extrémités de l'univers, semblent, dans l'échelle de la nature, faire la nuance entre les oiseaux et les poissons; comme ces derniers, ils fournissent beaucoup d'huile à brûler.

Mandragore. Cette plante croît dans les forêts, en Italie, en Espagne. Elle est narcotique, assoupissante; appliquée extérieurement, résolutive. Ses racines ont quelquefois la disposition des cuisses de l'homme. L'art se joint à la nature. On y met des graines d'Orge, d'Avoine. On remet la racine en terre. Ces graines germent, poussent des racines. Elles s'implantent dans la Mandragore. On la retire de terre, on subdivise ces petites racines; elles représentent alors les poils. On prépare ainsi des Mandragores mâles et femelles. Ces Mandragores, dans les mains des charlatans, passent pour des choses merveilleuses.

Mandrill. Ce Babouin, plus grand, peut-être plus fort que le Papion, mais plus tranquille et moins féroce, pleure, gémit comme les hommes.

Maneque. Nom donné à une espèce de muscade peu aromatique et peu estimée.

Mangabey. Nom emprunté, donné par M. de Buffon à des Guenons de Madagascar. Elles paraissent faire la nuance entre les Makis et les Guenons, par l'alongement du museau, la longueur de la queue, la manière de la porter, et les variétés de la couleur du poil. Leurs abajoues forment comme deux poches dans leurs joues, où ils peuvent conserver des provisions de bouche pour un jour ou deux. Il y en a une espèce à collier blanc.

Mangaiba. Les forêts du Brésil sont remplies de cet arbre. Son fruit, semblable aux abricots, ne mûrit que lorsqu'il est tombé de l'arbre. C'est un aliment sain et rafraîchissant.

Manganèse. Il n'y a pas long-tems que ce

demi-métal a été découvert. Presque toutes les mines de fer en contiennent. On le trouve toujours en état de chaux. Il a quelque rapport avec l'Hématite, avec ces différences que l'Hématite écrasée donne une poussière rouge, la Manganèse une noire; que l'Hématite calcinée devient attirable à l'Aimant, la Manganèse point du tout; que plusieurs Hématites, sur-tout la noire, font feu avec l'acier, jamais la Manganèse. Ce minéral, dissoluble par les acides, s'allie assez bien avec les métaux et demi-métaux, excepté avec le Mercure. Au feu, avec le contact de l'air, le régule de Manganèse se réduit en une chaux, d'abord blanchâtre, puis noire et ensuite verte. La chaux de Manganèse se fond en un verre d'un rouge jaune; et mêlée avec les matières propres à faire le verre, elle leur donne une nuance violette ou brune. Un peu de chaux noire de Manganèse fondue au chalumeau avec du sel microcosmique sur un charbon, donne bientôt un verre transparent d'un rouge bleuâtre, dont la couleur disparaît et reparaît alternativement en le refondant, après l'avoir laissé refroidir chaque fois. Si du charbon, on transporte, dans une cuiller, le globule sans couleur, et qu'on le fonde, il reprend et conserve sa couleur rouge tant qu'on le tient en fusion. Une faible portion de nitre lui rend sa rougeur; les chaux métalliques, les soufres et les sels vitrioliques l'enlèvent. La Manganèse n'a point d'odeur sur les charbons ardens, mais une très-mauvaise dans l'acide marin. Son régule exposé à l'air, tombe en une poudre brune-noirâtre. Le moyen d'avoir un régule qui ne s'effleurisse pas, c'est de le réduire sans l'avoir fait dissoudre avant dans

aucun acide. L'acide sulphureux et l'acide vitriolique versés sur le régule en poudre, font paraître une lumière phosphorique. La Manganèse en chaux, et la Manganèse minéralisée, présentent l'un et l'autre bien des variétés a raison des formes et des couleurs. Elle se trouve aussi cristallisée en aiguilles plus ou moins grandes, plus ou moins grosses, plus ou moins brillantes.

Mangeur *de Fourmis.* Voyez *Fourmilier, Tamanoir.*

Manglier. Ces arbres croissent aux Indes orientales, dans les lieux maritimes, se multiplient prodigieusement. Leurs rameaux, après s'être élevés, laissent pendre des filamens qui descendent jusqu'à terre, s'y couchent et y prennent racine. Les arbres qui en proviennent se multiplient de la même manière. Un seul arbre peut devenir la souche d'une forêt entière. Les racines sortent tellement du sol, qu'on peut, dans certains endroits, pendant plus de vingt lieues, marcher sans poser le pied à terre. La pulpe des fruits du Manglier est assez bonne à manger. Les racines de cet arbre s'étendent dans la mer. Ses branches y pendent. Des Huîtres y déposent leur frai; la petite postérité y adhère, grossit, et dans les flux et reflux, se trouve alternativement dans l'eau ou suspendue aux branches dans l'air. Le bois de Manglier dur, pesant, est très-bon pour les bâtimens.

Mangoustan. Cet arbre, originaire des Moluques, a été transporté à Java, à Malaca, à Siam, aux isles Manilles et à Saint-Domingue. Il fait un si bel effet dans les jardins par sa touffe régulière et égale, qu'on le préfère au Maron-

nier d'Inde. Son fruit, d'un goût délicieux, est astringent. On tire de son écorce une tisanne très-agréable à boire, et très-utile dans la dyssenterie.

Mangouste, *Ichneumon*, ou *Rat de Pharaon et d'Égypte*. Ce petit animal, commun dans l'Asie méridionale et en Afrique, joint à la finesse de la physionomie, et à des yeux pleins de feu, l'agilité du corps. Il est vif, léger, plein de courage, hardi, habite au bord des eaux, gagne les terrains élevés dans le tems des inondations, s'approche des habitations, marche sans bruit, tantôt la tête haute et le corps élevé sur ses jambes, tantôt alongé comme un serpent, fait la chasse aux Rats, Grenouilles, Serpens, Lézards, Souris, étrangle aisément un Chat, se fait respecter des Chiens, est friand d'oiseaux, Poules, Poulets, s'assied sur son derrière, mange avec ses pattes de devant, est susceptible d'éducation, s'aprivoise très-bien, devient familier et badin, fait alors entendre une petite voix douce, prend de l'humeur quand on l'irrite, pousse un cri aigre lorsqu'on le frappe, se hérisse de colère, vit environ six ans dans son pays natal, mais ne résiste pas long-tems dans nos climats tempérés. Le vent l'incommode, le froid le fait mourir. Pour conserver sa chaleur, il se met en rond et cache sa tête entre ses cuisses. Le mâle et la femelle ont une espèce de poche où il se filtre une humeur odorante, poche qu'ils ouvrent, dit-on, pour se rafraîchir lorsqu'ils ont chaud. On leur accordait en Égypte les honneurs divins à cause des grands services qu'ils rendent; ils déterrent dans le sable les œufs de Crocodile et les brisent, attaquent les serpens

serpens venimeux; les morsures qu'ils reçoivent dans les combats ne leur font pas lâcher prise. On prétend qu'ils s'en guérissent eux-mêmes, soit par le secours d'une plante, soit en se vautrant dans la boue.

MANGROVE. Voyez *Paletuvier*.

MANGUIER. Cet arbre croît au Malabar, au Bengale, à Pégu, à Malaca. On en distingue de deux espèces, le sauvage et le domestique. Le fruit du Manguier sauvage est, dit-on, un poison qui cause la mort très-promptement. Le fruit du Manguier domestique a le mérite de l'odeur et du goût. Les espèces les meilleures sont celles dont le fruit contient moins de filamens. Les Indiens en confisent beaucoup et les nomment *Achars de Manguier*. Ce mot *Achar* s'applique à toutes les diverses espèces de fruits qu'ils confisent.

MANICOU. Voyez *Marmose*.

MANIHOT, ou *Magnoc*, ou *Manioc*. Cet arbrisseau est de la plus grande utilité. On le cultive avec grand soin en Amérique depuis la Floride jusqu'au Magellan. On mange ses feuilles hachées et cuites dans de l'huile. On retire de sa racine une farine dont on fait du pain. On la prépare aussi de diverses manières. Cet aliment est très-sain; mais il faut en extraire le poison qu'il contient. La racine fraîche est un poison mortel. On la retire de terre. On la lave. On en enlève la peau. On la rape. On l'écrase. On la met ensuite sous presse dans des toiles de Jonc. On en exprime fortement un lait blanc. C'est là le poison contenu dans cette racine. On met sur le feu la substance farineuse pour achever de dissiper les parties aqueuses, volatiles, dan-

gereuses ; c'est alors la farine de Manioc. On en fait le *couan*, la *cassave*. La farine de Manioc mise dans une poële sur le feu, agitée pendant huit heures de suite, et réduite ainsi en petits grains, c'est le *couan*. La *cassave* est la farine de Manioc desséchée de nouveau, réduite en poudre et mise en galettes sur des plaques de fer chaud. On les nomme *pain de cassave*, ou *pain de Madagascar*. On dit que les Européens trouvent ce pain excellent, et le préfèrent à celui de froment. Ces substances nourrissantes se mangent trempées dans de l'eau ou dans du bouillon. Si on laisse reposer le lait ou poison retiré par expression, il se dépose au fond du vase une substance blanche, fine, très-nourrissante, dont on fait des échaudés, des massepins et autres friandises, en la mêlant avec du sucre. Le lait de Manioc, ou la Cassave fraîche occasionne des anxiétés, des envies de vomir, des convulsions et des évacuations par haut et par bas. A l'arrivée des Européens en Amérique, la principale nourriture des habitans était le Manihot, qui, mangé cru comme la terre le produit, est mortel. Le suc de Manihot distillé est un poison si violent, qu'il tue en une minute. On a eu la cruauté d'en faire l'épreuve sur des nègres. On ne voit aucune inflammation dans l'estomac. Ce suc s'y trouve tout entier ; mais l'estomac de l'homme ou de l'animal empoisonné est retréci de plus de moitié. Le contrepoison, pourvu qu'on le prenne presque sur-le-champ, est le suc de Rocou, ou mieux encore le suc d'Absynthe délayé dans de l'eau de Menthe.

Manil. Le bois de cet arbre de Guyane est

excellent à faire des douves de tonneau et autres ouvrages. On retire de cet arbre une résine bonne à calfater les canots.

Manima. C'est peut-être le *Devin*, ou une autre espèce de *Boa*.

Manioc. Voyez *Manihot*.

Manne. Ce suc mielleux, concret, a été nommé autrefois *miel de l'air*, ou *rosée céleste*. On avait cru qu'il tombait du ciel comme la manne des Israélites. Il découle naturellement des feuilles de certaines espèces de Frênes en Sicile, dans la Calabre, pendant la chaleur de juin et de juillet, dans un tems serein, depuis le midi jusqu'au soir, sous la forme d'une liqueur claire. S'il ne survient point de pluie, il se dessèche en grumeaux. On le recueille avec des couteaux de bois. La pluie dissout le suc et le fait disparaître. Les divers arbres dont on retire la Manne, et la manière dont on la recueille, en font varier les espèces. La belle Manne découle d'elle-même des arbres. La meilleure est la Manne de Calabre. Elle doit être en larmes, grassettes, d'un blanc blond, légère. Une odeur un peu aigre annonce une Manne vieille et de mauvaise qualité. Lorsque les arbres ne laissent plus couler de Manne, on fait une incision à l'écorce, il en coule une grande abondance. Elle se réunit en masse au pied de l'arbre. On la coupe par morceaux. Elle est chargée d'impuretés. La Manne en larmes se retire en mettant des chalumeaux de paille, ou de petites branches dans l'écorce. Le suc découle en manière de stalactite. Cette Manne si belle, si transparente, purge moins que les autres, se ramollit et jaunit à l'air. La *Manne mastichine*, ou *en grains*, est

rare. Elle découle des nervures et des veines des feuilles de la petite espèce de Frêne. On distingue les Mannes de Marême, de Romagne, de Cinesy, de Tolfa, dans le territoire de Rome. C'est la moins estimée. Tout le monde sait que la Manne est un des purgatifs les plus doux. On l'associe, suivant les indications, au sel, au Séné, au Tamarin, etc. Il découle aussi de plusieurs arbres, tels que l'Érable, l'Olivier, le Cèdre et autres, un suc concret assez analogue à la Manne.

Manne d'Alagie. Voyez *Agul.*

Manne, ou *sucre d'Alhusar.* Voyez *Apocyn.*

Manne de Briançon. Suc concret qui transpire des feuilles du Mélèze en Dauphiné, dans les années sèches et chaudes. L'humidité l'empêche de paraître; la pluie la détruit. On coupe les branches. On les met à l'ombre sous les arbres. Le suc encore mol s'épaissit. On le fait sécher au soleil. Cette Manne, un peu résineuse, a un goût de sucre. On n'en fait point d'usage, parce qu'elle n'est presque pas purgative.

Manne d'Encens. Voyez *Encens.*

Manobi. Voyez *Pistache de terre.*

Mante, *Pregue-Dieu.* Cet insecte se tient quelquefois presque droit, les deux pattes de devant l'une contre l'autre. Dans cette attitude dévote, les paysans de province ont cru qu'il priait Dieu. Delà lui est venu le nom de *Pregue-Dieu.* D'autres prétendent que cet animal indique les chemins qu'on lui demande, parce qu'il étend ses pattes de devant tantôt à droite, tantôt à gauche. Aussi le regarde-t-on comme un insecte presque sacré, auquel il ne faut faire aucun mal. Le paquet d'œufs que la femelle dépose

est des plus singuliers par leur forme et leur position. C'est un insecte carnacier qui fait la guerre aux autres insectes, même à ceux de son espèce. Il les saisit avec ses pattes de devant armées de petits crochets qu'il leur enfonce dans le corps.

Manucode, Manucodiata, c'est-à-dire, oiseau de Dieu. C'est l'oiseau qu'on appelle communément le *Roi des oiseaux de Paradis*. Voyez *Oiseau de Paradis*. Cet oiseau est remarquable par le luxe des plumes et la richesse des couleurs. La nouvelle Guinée en offre de belles variétés, telles que le *Manucode à bouquets*, le *Manucode noir*, le *Manucode à six filets*, et le *Chalibe*, ou le *Manucode couleur d'Acier bronzé*.

Manus hieroglyphica. Les payens mettaient au nombre de leurs Dieux des parties du corps humain prises séparément, comme la tête, la main, le pied. Ils ne se contentaient point de rendre un culte au corps tout entier; ils offraient aux Dieux des mains chargées d'hiéroglyphes, soit pour obtenir des grâces, soit par reconnaissance d'un bienfait, soit pour accomplir un vœu. Les *ex voto symboliques* représentaient tout à-la-fois l'attribut de la Divinité et la cause du vœu. Suspendus dans les temples, ils devenaient par la suite l'objet de l'adoration publique.

Mapas. Cet arbre croît en Guyane. On prépare, dit-on, avec son suc laiteux mêlé avec le suc de Figuier, une substance ou résine impénétrable à l'eau. On en peut faire plusieurs ouvrages. La chaleur du feu et du soleil la ramollit.

Maquereau. Ce poisson si délicieux ne paraît sur nos côtes que dans un certain tems. Il en

part des légions des mers du Nord. Leur marche est réglée. Au printems, dit-on, ils côtoyent l'Écosse, l'Irlande, se jettent dans l'Océan atlantique. Là il se fait une division. Une colonne passe devant le Portugal, l'Espagne, se rend dans la Méditerranée. L'autre rentre dans la Manche. Elle paraît en mai sur les côtes de France, d'Angleterre, et passent en juin devant les côtes de Hollande. Une partie de cette légion se détache, se jette dans la mer Baltique. Le reste passe devant la Norvège et retourne dans les mers du Nord. Il se forme sur leurs yeux une peau qui disparaît à chaque été. Ces poissons, carnaciers et voraces, se jettent en foule sur les hommes noyés ou prêts à l'être. Les insectes qui se trouvent en différens tems, dans les divers parages, sont vraisemblablement les boussoles qui les dirigent dans cette marche. On trouve aussi ce poisson en Égypte, au Japon, à Surinam et dans presque toutes les isles Septentrionales et méridionales de l'Europe. Il poursuit les Harengs avec acharnement, fraie en juin, et dépose sur le rivage, entre les pierres, ses œufs, quelquefois au nombre de plus de cinq cent mille dans une seule femelle. Il meurt promptement hors de l'eau. La pêche des Maquereaux est un objet considérable. On sale ces poissons comme les Harengs. Un Maquereau frais, ou ses arrêtes vues dans l'obscurité, sont aussi lumineux que le phosphore. Le Maquereau bâtard diffère du précédent par les pointes qui sortent de la ligne latérale et sont courbées vers la queue. Sa chair est moins tendre, moins grasse et plus difficile à digérer que celle du Maquereau. On

lui donne aux Antilles le nom de *Bonite*. Voyez ce mot.

MARAIL. Oiseau d'Amérique. On dit que sa chair est plus délicate, meilleure et plus succulente que celle du Faisan, avec lequel il a beaucoup de rapports.

MARANGOUINS. Voyez *Maringouins*.

MARAQUA. Voyez *Calebassier*.

MARBRE. Cette espèce de pierre calcaire présente les plus belles variétés. On y voit mille couleurs diverses, mille nuances. Susceptible d'un beau poli, on en fait des colonnes, des vases, des statues. Les édifices ornés de cette pierre, annoncent la richesse et la magnificence. Les carrières de Marbre sont très-fréquentes en Italie et dans les isles de l'Archipel. Tout démontre que cette pierre si belle est formée de débris de coquilles marines, de productions à polypiers. Dans certains Marbres, tels que les pierres Lumachelles, on y distingue les madrépores, les coraux, etc. de manière à ne pouvoir les méconnaître. Les veines et les couleurs qui relèvent l'éclat du Marbre, sont dues aux infiltrations des substances métalliques, et peut-être à la décoloration des coquillages. Le degré de beauté, de dureté, de finesse, dépend de la nature et de la ténuité du grain qui le compose. On a découvert il y a 20 ans en Champagne une carrière de Marbre figuré. Ce sont des arbrisseaux, des ruines, des montagnes, des lointains, etc. En 1760, on a cherché et retrouvé dans le Bourbonnais les carrières de Marbre blanc et coloré, exploitées autrefois par les Romains, et qu'ils avaient employé dans la construction des bains de Bourbon-Lancy.

On en a pavé l'église de Notre Dame à Paris. L'industrie est parvenue à colorer le Marbre blanc, à le nuancer.

MARCASSIN. Voyez *Sanglier*.

MARCASSITE. C'est une pyrite cristallisée. Il y en a qui sont composées de fer, d'arsenic, de soufre ou de cuivre. Les Marcassites varient prodigieusement dans leur cristallisation. Il y en a des espèces si dures, et susceptibles d'un si beau poli, qu'on en fait de jolis bijoux. Ce sont les pyrites martiales cristallisées.

MARCHAND, ou *Gallinache*. Cet oiseau voisin, du genre des Vautours, se trouve au Brésil, à Cayenne, au Mexique, à S. Domingue. Il a la férocité, la bassesse, la lâcheté, la cruauté, l'air dégoutant, les mœurs carnacières et le caractère odieux du Vautour. Ces oiseaux volent en troupes, s'élèvent dans les airs, promènent leur vue perçante au-dessus des plaines, des montagnes, fondent avec la rapidité d'un trait sur le Taureau couché dans la prairie. Cette armée d'assassins l'investissent, l'assaillent de toutes parts, s'attachent sur lui, le déchirent de leurs becs, de leurs serres, l'éventrent, dévorent ses entrailles, sa chair, sa peau, il ne reste plus qu'un squelette décharné.

MAREC et *Maréca*. Ce sont deux Canards du Brésil; la chair du premier est excellente, celle du second est amère. Les pieds de celui-ci, même après la cuisson, teignent les doigts d'un beau rouge. Les sauvages refusent de manger ces Canards dans la crainte de devenir lourds et pesans comme eux.

MARÉCHAL, ou *ressort*. Voyez *Taupin*.

MARÈNE. Il y en a deux espèces, la grande

et la petite. Ces poissons habitent les grands lacs dont les eaux sont profondes, et le fond de sable ou de glaise; ils ne se plaisent que dans les endroits profonds, et ne viennent vers le haut que dans le tems du frai, qui arrive en novembre; le frai commence à la S. Martin et dure quinze jours. Ceux qu'on pêche au printems sont les meilleurs; on peut les envoyer fort loin en les empaquetant dans de la neige. La grande Marêne n'est en état de produire qu'à cinq ou six ans. La petite Marêne a beaucoup de ressemblance avec l'Ablette, et n'en diffère que par la nageoire dorsale adipeuse.

Margay. C'est un animal de la Guyane et du Brésil, beaucoup plus petit que l'Ocellot. Il est difficile à apprivoiser, ne perd jamais entièrement son naturel féroce, et ne vit que de volailles et de petit gibier. Ceux qui habitent les bois de Cayenne, lestes, agiles, ne courent pas vîte, mais sautent toujours, grimpent sur les arbres, détruisent beaucoup de gibier, tels que les Agoutis, Akouchis, Perdrix, Faisans et oiseaux qu'ils prennent dans leurs nids, quand ils sont jeunes; ils produisent hiver et été. La femelle fait deux petits à-la-fois dans des creux d'arbres pourris. On ne donne pour nourriture, à ceux qu'on veut apprivoiser, que du poisson et de la viande cuite ou crue; tout autre aliment leur répugne.

Marguerite. Les fleurs de cette plante sont propres à faire dans les jardins des bordures agréables. La culture en a obtenu de belles variétés qui font l'ornement des parterres. Elles se multiplient aisément de graines et de plantes

enracinées. On emploie cette plante à résoudre le sang coagulé.

MARIBOUSE. Espèce de Guêpes de Surinam; elles ont, à ce qu'il paraît, le talent des Guêpes cartonières. Voyez *Guêpier de Cayenne.*

MARINGOUINS. Ces espèces de Cousins qui se trouvent en Asie, en Afrique, en Amérique, en Laponie, sont des plus cruels. Leur piqûre met le corps en feu. Leur aiguillon pénètre les étoffes les plus serrées. Pour s'en garantir, les habitans de certains pays se renferment dans des tentes faites de lin, ou d'écorce d'arbres. Les Lapons vivent au milieu d'un atmosphère de fumée. Ces insectes, avant le lever et le coucher du soleil, volent par légions, obscurcissent l'air et font un bourdonnement des plus importuns.

MARIKINA. Ce petit Sagoin, nommé *Singe-lion*, ou Marāgnon et *Acarima*, a Cayenne, a les mœurs, la vivacité, les inclinations des autres Sagoins; on en a vu à Paris.

MARIPA. Cette espèce de Dattier croît à Surinam, en Guyane. Ses feuilles servent de tuiles. Cet arbre, d'un beau port, est propre à faire de belles avenues.

MARMOSE, ou *Rat manicou.* Ce joli petit animal d'Amérique a les mœurs, la manière de vivre et d'élever ses petits du *Sarigue*; il est comme lui à queue prenante. Au lieu de poche il a sous le ventre deux plis longitudinaux près des cuisses où les petits se mettent pour teter. Lorsqu'ils naissent, ils sont à peine aussi gros que de petites fèves. La Marmose est friande de poissons et d'écrevisses : du reste, mêmes

inclinations, mêmes ruses, même nourriture que le *Sarigue*. Voyez ce mot.

MARMOTTE. Cet animal habite les Alpes, les Pyrénées. Il se nourrit d'insectes, de fruits, de légumes, n'a point d'appétit véhément, vit en petite société, sommeille presque toujours. Son domicile est construit avec un art singulier sur le penchant d'une colline, et de préférence à l'exposition du Levant et du Midi. Il creuse un trou en forme d'Y. Une des branches plus élevée sert d'entrée. Le fond en cul-de-sac est sa retraite. L'autre branche, disposée en pente, plus basse que la première, sert de magasin. Mollesse, propreté règnent dans son habitation. Il repose sur des couchettes d'herbes fines et de mousses. Plusieurs se réunissent ensemble pour construire le domicile. L'un creuse, d'autres vont chercher la mousse. Le domicile une fois préparé, est pour tous les descendans de chaque famille, à moins que quelque chasseur, ou quelque bouleversement souterrain ne le détruise. Ce grand terrier est la retraite d'hiver; les Marmottes en ont aussi pour l'été, mais faites plus à la hâte, avec moins de recherche et de propreté. Chaque femelle met bas cinq ou six petits. On ne sort que lorsque le tems est chaud, beau, serein. On va jouer, se divertir, brouter l'herbe avec sécurité. Un sentinelle, placé sur le sommet d'un rocher, avertit la troupe du moindre danger. Apperçoit-il un Aigle, un Chien, un homme, il siffle. Toute la gent marmotine se retire dans sa tanière. Le sentinelle ne rentre que le dernier. A l'approche de l'hiver, les Marmottes bouchent les deux ouvertures de leur domicile avec de

la terre si exactement, qu'on n'en peut distinguer la place. Ces petits animaux se roulent les uns à côté des autres à trois ou quatre pouces de distance. Leur sang n'a que le degré de chaleur de la température de l'air. Dès que le froid commence, il circule avec plus de lenteur, et cette lenteur suit la progression du froid. Pendant l'hiver ils restent engourdis dans un état de léthargie sans prendre de nourriture. Comme ils ne perdent alors presque rien par la transpiration, ils n'ont pas besoin de réparer. Ce même phénomène se voit dans les *Loirs ;* voyez ce mot. C'est pendant l'hiver qu'on les saisit dans leur retraite. En été ils creuseraient sous terre à mesure qu'on avancerait. Ces animaux deviennent familiers, et sont susceptibles d'éducation. Ils apprennent à saisir un bâton, à gesticuler, à danser, à obéir à la voix de leur maître. Ils ne peuvent souffrir le Chien, l'attaquent et le mordent lorsqu'ils se sentent appuyés par leur maître. La Marmotte, dans l'état de domesticité, mange de la viande, du pain, des fruits et des racines, des choux, des hannetons, boit rarement de l'eau, refuse le vin, préfère le lait qu'elle cherche à dérober ainsi que le beurre, se met à l'écart comme le Chat pour faire ses besoins, ronge les meubles, les étoffes, perce sa cage de bois. Elle a comme le Rat, sur-tout en été, une odeur forte et désagréable. Il n'y a que l'assaisonnement qui rende sa chair mangeable. Elle s'assied sur le derrière, se sert de ses pattes de devant comme de mains pour manger. Les Savoyards indigens, dressent cet animal à plusieurs petits exercices, et le promènent dans toute l'Europe.

L'adresse avec laquelle il grimpe entre deux rochers leur a, dit-on, servi de leçon pour grimper dans les cheminées. La chair de la Marmotte a le goût du Porc; elle fournit à la nourriture de plusieurs milliers d'hommes. On a donné mal-à-propos le nom de *Marmotte de Strasbourg* au *Hamster*. La *Marmotte du Canada*, plus petite que la nôtre, porte aussi le nom de *Monax*, ou *Siffleur*. La *Marmotte de Sibérie*, nommée dans le pays *Jevzaskka*, est plus petite que le Monax; son cri est aigu comme celui de notre Marmotte. Elle mord violemment lorsqu'on l'irrite, porte à sa gueule avec ses pieds de devant, passe l'hiver dans des terriers, s'accouple au printems, et produit en été. La *Marmotte de Kamtschatka* ressemble de loin par sa fourrure au plumage varié d'un bel oiseau; il se nourrit de racines, de baies, et de fruits de Cèdre. Ses pattes de devant lui servent pour manger. Au Cap de Bonne-Espérance la Marmotte connue sous le nom de *Blaireau des rochers*, est dans l'état de domesticité, triste, souvent endormi dans la journée; son mouvement est lent et s'exécute par bonds; il pousse des cris de courte durée, mais aigus et perçans. On le nourrissait en Hollande avec du pain et des herbes potagères. On pense que la femelle ne porte pas long-tems ses petits, et qu'elle met bas souvent et en grand nombre.

Marne. Cette substance propre à fertiliser les terres, varie dans le mêlange de ses principes. C'est un composé de glaise, de craie, de sable, et sur-tout de coquilles détruites. Delà les noms de *Marne argilleuse*, *Marne calcaire* et *Marne siliceuse*, suivant les prin-

cipes qui dominent. La vertu de cette riche matière doit être attribuée aux sels qui entrent dans la composition des coquilles et aux parties huileuses qui sont si abondantes dans la plupart des animaux testacés. La Marne un peu crayeuse ou sableuse convient mieux dans les terres fortes, compactes : l'argilleuse dans les terres légères, sableuses. Cette terre précieuse se trouve dans bien des provinces, à des profondeurs plus ou moins grandes. On la laisse exposée à l'air, au soleil. Elle s'y divise. On la répand sur la terre. Son effet est plus ou moins hâtif sur le sol à raison de la nature de la Marne. On ne l'éprouve quelquefois qu'à la seconde ou la troisième année; mais cet engrais peut durer quinze ou vingt ans. Son usage ne dispense point de fumer les terres. Il doit même être modéré. L'excès de cet engrais causerait dans les terres une fermentation trop forte qui en épuiserait insensiblement les sucs et détruirait les principes de leur fécondité.

Marouette, *Râle perlé*. Rien de plus sauvage, rien de plus solitaire que ce petit Râle. Sans attachement pour sa femelle, il semble ne se reproduire qu'à regret, et l'abandonne elle et sa progéniture avec l'indifférence la plus apathique. Caché dans les roseaux, au milieu des étangs marécageux, il n'existe que pour lui et oublie stupidement ce que tous les êtres créés ont de plus chers; c'est dans les roseaux que la femelle fait son nid, en forme de gondole, avec des joncs entrelacés; ce nid, amarré par un des bouts à une tige de roseau, est un petit berceau flottant qui s'élève et s'abaisse avec l'eau sans en être emporté. La ponte

est de sept ou huit œufs. Les petits, en naissant, sont tout noirs; leur éducation est courte. A peine sont ils éclos qu'ils courent, nagent, plongent, et bientôt se séparent pour aller vivre chacun en solitaire. M. de Buffon a élevé une Marouette, qui a vécu tout un été, avec de la mie de pain et du chenevis. Lorsqu'elle était seule, elle se tenait constamment dans une grande jatte pleine d'eau. Quand on entrait dans le cabinet où elle était enfermée, elle courait se cacher dans un petit coin obscur, on ne l'a jamais entendu crier ni murmurer.

Maroute. Voyez *Camomille.*

Marronnier *d'Inde.* Cet arbre, originaire des Indes, donne, au moment où la nature se réveille, une ombre délicieuse, et présente le plus beau spectacle par ses belles girandoles de fleurs. Le Tilleul pour lequel on prend du goût, fait peut-être un peu trop oublier le Marronnier. On peut, en lessivant son fruit avec des cendres, lui enlever son amertume et en préparer une bonne nourriture pour les volailles. Les Marrons d'Inde servent au chauffage des pauvres gens. Quelques chamoiseurs les ont employé au lieu d'orge, pour ce qu'ils appellent des bassemens, c'est-à-dire, des eaux fermentées et aigres, dans lesquelles ils trempent leurs peaux pour les adoucir et les faire gonfler. Les enfans s'amusent quelquefois à faire, avec ce fruit, des reliefs et des sculptures, dont le degré de perfection annonce l'adresse et le talent. On a essayé, dit-on, d'en faire de la bougie pour éclairer; mais la lumière en était triste et sombre. Son bois est de mauvaise qualité, tendre, filandreux, mollasse et pourrissant;

cependant les Menuisiers et les Sculpteurs l'emploient quelquefois pour des ouvrages destinés à être peints ; mais il n'est guère propre qu'à faire des bierres. On s'en sert aussi pour le chauffage, faute de meilleur.

Mars. C'est le nom d'une des trois planètes supérieures, la plus voisine de la terre ; on la reconnaît parce qu'elle paraît de la couleur d'un petit fer rouge, qui éclate et qui semble quelquefois briller. On ne la prendra jamais pour Vénus ni pour Jupiter, à cause de sa petitesse et de sa rougeur. Elle fait sa révolution diurne sur son axe, en vingt-quatre heures quarante minutes, et sa révolution annuelle autour du soleil, en six-cens quatre-vingt six jours vingt-trois heures. Son diamètre est de 1921 lieues; sa circonférence de 5763 lieues ; sa surface de .... lieues carrées ; sa distance moyenne du soleil de 45609000 lieues, et sa distance moyenne de la terre de 52966122 lieues. Son atmosphère épaisse et nébuleuse, la fait paraître rougeâtre et d'une lumière trouble. Les étoiles auprès desquelles elle passe, deviennent obscures et presque éteintes. Elle a ses phases comme la lune. Dans ses oppositions et ses conjonctions, elle nous paraît pleine ; dans ses quadratures, nous ne voyons que la moitié éclairée de son hémisphère ; jamais cependant elle ne prend comme la lune, la forme d'un croissant. On a observé sur son disque, une large bande moins foncée. On y voit aussi de grandes taches disparaître au bout de quelques annees, de quelques mois, et reparaître ; ce qui ferait présumer qu'il y arrive de tems en tems de grandes révolutions.

Marseau.

Marseau. Voyez *Saule.*

Marsouin, *Souffleur.* Ce poisson, mis au rang des Baleines, a le grognement du Cochon. Il est très-agile et très-avide de Harengs; il les poursuit jusques sur leurs bancs, et devient la proie des pêcheurs. Au mois d'août, tems de l'accouplement, la femelle est ordinairement suivi de dix à quinze mâles, porte dix mois, met bas au moins de Juin suivant, un ou deux petits qu'elle allaite. Le Marsouin nage le dos vouté, reprend une direction droite dès qu'il est mort, croît lentement, doit vivre longtems, dort la tête hors de l'eau et ronfle. Les Islandais prétendent que ce poisson a, dans le mois de juin, les yeux couverts d'une espèce de taie. Ils le chassent alors de manière à le faire échouer sur les côtes. Ils mangent la chair des jeunes Marsouins, et tirent de l'huile des autres. Il y en a plusieurs espèces telles que le *Moine de mer*, ainsi nommé à cause de son coqueluchon, la *Poursille* qui voyage par troupes dans toutes les mers. Les nageoires du Marsouin sont d'une forme singulière. Celles qu'on conserve dans les cabinets ressemblent à des mains de squelettes.

Marte. Cet animal est très-fréquent dans le nord de l'Amérique, de l'Europe et de l'Asie, fuit les lieux découverts, vit dans les bois, grimpe sur les arbres, attrape avec finesse les oiseaux, dévore leurs œufs, fait la guerre aux Mulots, Ecureuils et autres petits animaux. Il échappe à la poursuite des Chiens et du chasseur, en montant à la cime des arbres. La femelle s'empare d'un nid commode et construit avec art, s'établit dans le creux des arbres et

en chasse les pies des bois et autres oiseaux. Elle ressemble à la Fouine pour le tems de la génération, celui de la portée, et pour le nombre des petits. A la vue de la Marte, les oiseaux s'animent de colère, la suivent de loin, jettent des cris pour s'avertir de fuir ce dangereux ennemi. Cette animosité, ce cri leur sont naturels contre le Renard, le Loup, la Fouine, et tous les animaux carnassiers, et jamais contre le Cerf, la Biche, le Lièvre, etc. dont ils n'ont rien à craindre. On fait, avec la peau du dos et avec les queues de Marte, de belles fourrures.

Marte zibeline. Voyez *Zibeline.*

MARTEAU. Ce poisson de mer porte aussi les noms de *Pantouflier*, *Zygène*. A Marseille, on le nomme *poisson juif*, à cause de sa ressemblance avec l'ornement de tête que les Juifs de Provence portaient autrefois. Le Marteau devient très-grand. On le trouve en Amérique, dans la Méditerranée, sur-tout près de Smyrne et dans les contrées des Antilles et de la Jamaïque. C'est une espèce de Requin très-vorace. Toute proie lui convient, sur-tout la chair humaine. Il est fort, vigoureux, s'élance sur sa proie, la dévore. Rien ne peut échapper à la multitude des dents dont sa bouche est garnie. Sa chair est dure et de mauvaise odeur. On tire de l'huile de son foie. Sa peau sert à polir les ouvrages d'ivoire et de bois.

Marteau d'eau douce. C'est un insecte aquatique qu'on trouve fréquemment dans les marres et dans les fossés remplis d'eau le long des grands chemins. La tête ressemble assez pour la forme à celle du poisson de mer. Nous

en avons observé deux variétés différentes dans le même fossé. Le premier est de la longueur d'un pouce et de la grosseur de deux lignes environ. A la tête, on remarque deux yeux bruns, portés chacun latéralement comme sur un pédicule charnu et blanc ; sur la tête et près des yeux sont placés deux corps blancs transparens et charnus, de l'origine desquels partent deux filets en forme d'antennes. Sur le dos, depuis la tête jusqu'à la vessie en forme de poire qu'il porte sous le ventre, on distingue trois lignes, dont celle du milieu est d'un brun-foncé, les deux autres lignes sont bleuâtres. Le ventre, depuis la tête jusqu'à la vessie, est garni de pattes ou plutôt de feuillets, assez semblables pour la forme à celles de l'*Aselle*. Ces pattes, au nombre de douze à-peu-près de chaque côté, sont toujours en mouvement ; leur origine est tachetée de petits points noirs ; leur vessie est transparente et remplie d'œufs jaunes. Elle est placée sous le ventre presqu'au milieu, et est très-considérable et très-apparente. Le reste du corps est terminé en pointe, composé de sept anneaux, dont le dernier est divisé en deux filets bruns, qu'on ne saurait mieux comparer qu'à deux petites épines faisant fourche. Le deuxième diffère du premier, d'abord par sa couleur qui est d'un verd d'eau. On n'observe qu'une seule raie de couleur brune sur le dos. 2°. A l'endroit où est placée la vessie dans le premier, est dans celui-ci un corps blanc glanduleux, transparent. Il est difficile de décider quel est son usage. Celui-ci est-il le mâle du précédent ? sont-ce des testicules ? 3°. La tête de ce dernier est bien différente.

Les deux corps charnus sont plus gros, plus allongés, terminés chacun par deux filets assez longs, qui font l'office de pince. Le devant de la tête est couvert par deux feuillets charnus en forme de main, dont les divisions qui formeraient les doigts, paraissent dentelées d'un côté. Ces insectes sont presque toujours renversés sur le dos; c'est leur attitude naturelle, leurs pattes sont continuellement en mouvement, même lorsqu'ils restent en place. Mais ces mêmes pattes deviennent aussi des rames, qui agissent successivement, et les aident à s'avancer lorsqu'ils sont poursuivis par quelqu'ennemi. Ils s'effraient aisément. On peut cependant les pêcher assez facilement, avec un morceau de toile claire en forme de filets; mais il faut se munir d'une phiole d'eau pour les transporter. On les conserve quelque tems en vie. Lorsque cet insecte veut s'élever à la surface de l'eau, il rapproche la tête et la queue. L'extrémité de son corps est une espèce d'aviron qui frappe l'eau. C'est vers le printems qu'il faut aller à la découverte de ces insectes, lorsqu'il reste encore assez d'eau dans les mares et dans les fossés. Quoique la sécheresse en mettant les fossés à sec, les fasse périr, il y a cependant lieu de penser que l'espèce n'en est pas détruite, puisqu'elle s'y renouvelle tous les ans, lorsque des pluies favorables la font revivre. C'est alors que les œufs déposés sur la surface de la terre viennent à éclore. On assure même avoir gardé de ce dépôt limoneux, sur lequel ces insectes étaient morts faute d'eau, et que long-tems après ces insectes avaient reparu, dans l'eau versée sur ce dépôt sec.

Marteau, ou *Crucifix*. Cette espèce d'huître est un coquillage recherché des curieux. On est surpris de voir la justesse avec laquelle les deux valves se ferment malgré l'irrégularité de leur forme. Ce coquillage nous vient des Indes.

MARTIN. Cet oiseau des Philippines est d'un appétit glouton. Les Mouches, les Papillons, les Scarabés, les Sauterelles, les Vers et jusqu'aux Rats; voilà ses mets friands. On a vu un de ces oiseaux, saisir un Rat, le battre sans relâche contre la planche de sa cage, lui briser les os, le réduire à l'état de souplesse et de flexibilité, le prendre par la tête, l'avaler. Il n'en éprouva qu'une indigestion d'un quart d'heure, pendant lequel il eut les aîles traînantes et l'air souffrant; ensuite il courut par la maison avec sa gaîté ordinaire, et recommença une heure après sans plus d'inconvénient. On en voit souvent jusqu'à dix ou douze, sur le dos des Chevaux, des Bœufs, des Cochons, pour y chercher la vermine. Si le cuir était entamé par quelque plaie, les Martins qui s'accommodent de tout, becqueteraient la chair vive et leur feraient beaucoup de mal. A l'isle Bourbon pour se débarrasser des Sauterelles, on y avait fait venir quelques paires de ces oiseaux, qui y multiplièrent et rendirent un grand service dans le pays; mais les Colons voyant qu'ils fouillaient avec avidité dans la terre, les dénoncèrent comme granivores. On plaida leur cause, on soutint qu'ils cherchaient non le grain, mais les insectes ennemis du grain. Leur proscription fut prononcée : deux heures après il n'en resta pas une seule paire dans l'isle. Les Sauterelles

plus en sûreté recommencèrent à désoler les habitans. Huit ans après on sollicita avec instance, et l'on reçut avec acclamation quatre de ces oiseaux. L'isle fut une deuxième fois débarrassée des Sauterelles ; mais les Martins s'étaient prodigieusement multipliées, et ne trouvant plus le même fond de subsistance ; ils se jetaient sur les mures, les raisins, les dattes, déplantaient les blés, le maïs, les fèves, et pénétraient jusque dans les colombiers pour y tuer les jeunes Pigeons : et voilà comme dans la vie, un mal est toujours à côté du bien. La femelle pond deux fois par an, quatre œufs chaque couvée, fait son nid quelquefois dans des greniers, et le plus souvent dans les aisselles des feuilles du palmier, latanier ou autres arbres, sans trop de précaution, ensorte que la pluie détruit souvent la couvée. Il n'est pas bien aisé de dénicher les petits ; le père et la mère les défendent courageusement à coups de bec. Obligés de céder à la force, ils viennent les nourrir jusque sur les fenêtres, ou en tout autre lieu d'un accès libre, sans être détourné de cette intéressante fonction par l'inquiétude et par la vue de l'homme. En général ils ne sont pas fort peureux. Les coups de fusil les écartent à peine. Ils adoptent des arbres voisins des habitations, y tombent le soir par nuées, au point qu'on ne voit plus les feuilles. Ainsi rassemblés ils commencent par babiller tous à-la-fois. Leur ramage naturel est agréable, très-varié, très-étendu. Le matin ils se dispersent dans les campagnes, tantôt par pelotons, tantôt par paires suivant la saison. Les jeunes Martins s'apprivoisent fort vite, apprennent facilement à par-

ler. Tenus dans une basse-cour, ils contrefont d'eux mêmes le cri des Poules, Coqs, petits Chiens, Moutons, etc. Leur babil est accompagné de gestes remplis de gentillesse.

Martin pêcheur. Cet oiseau, l'un des plus beaux que nous ayons dans ce climat, se nourrit de petits poissons, les saisit avec adresse, en rasant la surface de l'eau; c'est sa seule nourriture. Lorsque son estomac a bien digéré les chairs et extrait tout le suc nourricier, l'oiseau a, comme les oiseaux de proie, l'avantage de rejetter écailles, épines, arêtes, nageoires. La femelle pond cinq ou six œufs dans quelques trous de Rats d'eau, ou autres sur le bord des eaux, fait deux ou trois couvées par an de six œufs chacune. Le Martin pêcheur quoiqu'originaire des climats chauds, s'est habitué au froid du nôtre : on le voit en hiver plonger même sous la glace. Son vol est rapide et filé. Tantôt il rase la surface de l'eau, et jette en volant un cri perçant et répété ; tantôt il se tient sur une branche avancée au-dessus de l'eau, et se laisse tomber à plomb pour saisir sa proie. Il est si sauvage qu'on ne peut en approcher, et qu'il ne se laisse jamais apprivoiser. Sa chair a une odeur de faux musc. Nous ne connaissons en Europe qu'une espèce de Martin pêcheur. On en compte huit en Amérique et plus de vingt en Asie et en Afrique.

Martinet. On distingue le grand et le petit Martinet. C'est une espèce d'Hirondelle qu'on apperçoit la dernière en France, et qui disparaît la première. Elle plane et vole d'une vîtesse extrême. Sa vue est perçante. Elle attrape, avec la plus grande agilité, les insectes qu'elle

découvre à des distances éloignées. La grande espèce de Martinet qui est aussi la plus grande des Hirondelles, est armée d'ongles crochus qui serrent très-fort. Elle aire sous les ponts, dans les fentes des arches et sous les toits des plus hauts bâtimens. La petite espèce fait sa demeure et son nid aux fenêtres, aux portes et aux voûtes des églises. Le nid bien cimenté, de figure sphérique, n'a qu'une entrée étroite. Le Martinet est friand des œufs des petits oiseaux. On le voit souvent roder autour de leurs nids, et y jeter en volant un coup d'œil de gourmandise. Il donne bien de l'inquiétude au père et à la mère, qui l'éloignent par leurs cris et même en le poursuivant. En leur absence le Martinet entre, casse les œufs, les mange, tue quelquefois les jeunes oiseaux éclos, et met la désolation dans le petit ménage. Dans l'isle de Candie, on attache une Cigale à un hameçon, l'insecte vole, le Martinet s'élance, le saisit et se prend à l'amorce.

MARUM, ou *Marjolaine de Crète*. On est obligé, dans les jardins, de couvrir cette plante de petits cerceaux de fer. Son odeur attire les Chats de toutes parts. Ils se roulent dessus, la mordent, l'humectent de leur salive. Elle les met en chaleur. Cette plante est singulièrement utile dans les maladies de nerf.

MASQUAPÈNE. Les habisans de Virginie retirent de cette racine un suc rouge, dont ils se servent pour peindre leurs meubles et leurs armes.

MASSE *d'eau*. Cette plante que le vulgaire appelle *Roseau*, croît dans les étangs et les marais. Il y en a deux espèces, la grande et la

petite. Leur racine est du goût des Chevaux et des Cochons. Il y a des gens qui font des matelats avec leur duvet.

Massicot *natif*. On donne ce nom à une mine de plomb jaune, terreuse, pesante comme la chaux de plomb. Sa couleur lui vient d'une marne jaune qui l'accompagne. Par le lavage, on peut en séparer la mine de plomb, qui reste blanche. Voyez *Plomb*.

Massue. Ces espèces de coquilles sont du genre des *Pourpres*. Voyez *Pourpre*.

Massue des Sauvages de l'Amérique. Voyez *Mabouja*.

Mastic. On donne ce nom à la résine que fournit le lentisque. Le plus estimé est le *Mastic blanc* de l'isle de Chio. Il se casse sous la dent, s'enflamme sur le charbon, et s'amollit à la chaleur comme la cire. C'est un très-grand objet de commerce chez les Turcs. Pour préparer leur récolte, ils nettoient bien le pied de l'arbre et font au mois de juillet, une première incision au Lentisque. La résine coule le long de l'arbre jusqu'à terre. Celle qui se fige sur l'arbre est la plus propre et la meilleure. Au quinze août l'on ramasse la résine par un tems sec et serein. Puis on fait encore de nouvelles incisions à l'arbre, pour faire une seconde récolte au quinze septembre. Les jeunes arbres en donnent plus que les vieux. Le grand-seigneur retire de l'archipel 90000 livres pesant de Mastic. Les Dames de Turquie mâchent le Mastic comme les Indiens le bétel. L'usage du Mastic blanchit les dents, fortifie les gencives, et donne à la bouche une odeur agréable. On mêle aussi du Mastic dans le pain, pour lui

donner un goût plus exquis. On retire encore du Mastic de plusieurs autres arbres. Peut-être est-ce celui connu dans le commerce sous le nom de *Mastic femelle.*

MATRICAIRE, *Espargoute.* Cette plante est un puissant hystérique. On prétend que son odeur forte chasse les Cousins.

MATTE. Voyez *Thé.*

MAUBÈCHE. Il y a plusieurs variétés dans le genre de ces oiseaux. Ils volent par troupes, fréquentent les bords de la mer, courent avec vîtesse sur le sable. En France c'est un oiseau de passage, il a les mœurs et plusieurs des caractères du Bécasseau.

MAUVE. On distingue plusieurs espèces de cette plante. La *Mauve de jardin*, ou *Rose trémière* fait un bel effet dans les parterres. La *Mauve en petit arbrisseau* est charmante par ses belles fleurs couleur de feu. Les feuilles des Mauves sont mucilagineuses et très-adoucissantes.

MAUVIETTE. C'est l'*Alouette engraissée.* Voyez *Alouette.*

MAUVIS. Cette petite grive, étrangère à nos climats, passe par bandes nombreuses en Lorraine, dans le mois d'avril, et se répand en France, en Angleterre, sur-tout en Silésie, vit de Limaçons, d'insectes, de baies d'épine, disparaît à la fin d'avril pour reparaître en automne. Cet oiseau est solitaire, mais facile à prendre, sur-tout lorsqu'il s'est enivré de raisin. Son cri ordinaire est *tan*, *tan*, *kan*, *kan*; s'il apperçoit un Renard, il le conduit fort loin, en répétant le même cri. Il fait, aux environs de Dantzick, sur les buissons, les haies épaisses;

un nid formé de paille, de mousse, de boue, et l'enduit intérieurement d'argile. Sa ponte est de cinq ou six œufs bleuâtres, tachetés de noir. Les Mauvis, à moitié rotis et conservés dans le vinaigre, sont pour les Silésiens un mets de provision. On trouve aussi des Mauvis au Canada et à la Caroline.

MAYS. Voyez *Blé de Turquie*.

MÉANDRITES. Ces petits logemens d'insectes sont formés par des polypes. Leur caractère est de n'être ni lisses, ni poreux, ni étoilés, mais profondément sillonnés de différentes manières. On leur donne le nom de *Cérébrites*, lorsqu'ils présentent sur la surface des anfractuosités semblables à celles du cerveau. Le polype vivant occupe la superficie comme dans les madrepores. On voit des Méandrites pétrifiés.

MÉCHOACAN, *Rhubarbe blanche; Scammonée d'Amérique*. La racine de cette espèce de Liseron est un purgatif très-doux, qui n'est point désagréable. On lui a substitué le Jalap, depuis qu'on a reconnu que la propriété purgative du Méchoacan se dissipait par l'ébullition.

Méchoacan du Canada. Voyez *Morelle à grappes*.

MÉCONITES. On donne ce nom à des globules calcaires de la grosseur et presque de la figure de graine de pavôt. Ils sont du genre des *Oolithes*. Voyez ce mot.

MÉCONIUM. On donne ce nom à l'Opium que l'on retire en Angleterre des têtes de pavôts bouillies.

MÉDAILLES. Les Médailles méritent l'attention

de ceux qui veulent approfondir ce que l'histoire, la chronologie et la géographie renferment de plus curieux. Dans les siècles d'ignorance, où il n'était, pour ainsi dire, pas permis de savoir lire ni écrire, il n'y avait ni princes, ni grands, qui ne se piquassent d'avoir des médailles. On comptait dans les Pays-Bas près de 200 cabinets de Médailles, 175 en Allemagne, plus de 380 en Italie, et environ 200 en France. Alphonse, roi d'Arragon et de Naples, en 1450, en forma une suite, qu'il faisait porter par-tout avec lui dans une cassette d'ivoire. Ce monarque avouait que la vue de ces monumens était pour lui un puissant aiguillon, qui l'excitait à imiter les vertus de ceux dont il possédait l'image. Le goût et la connaissance des Médailles se sont bien perfectionnés depuis la renaissance des lettres et des sciences. Et il faut convenir que si l'histoire tire des médailles tant de lumières et de certitude, quelquefois aussi les Médailles tirent de l'histoire leur explication, ensorte qu'elles se prêtent un mutuel secours. L'histoire est le commentaire des Médailles, comme les Médailles sont le flambeau de l'histoire. L'Egypte, la Grèce et Rome n'ont rien fait de considérable, soit dans la paix, soit dans la guerre, dont les Médailles ne nous retracent le souvenir. Ce sont les Médailles qui nous représentent si exactement les divinités que les Egyptiens, les Grecs et les Romains adoraient, les fonctions mystérieuses de leurs religions, les statutes, les autels, les temples et tous les instrumens dont ils se servaient dans leurs sacrifices. On y voit les arcs de triomphe, les portiques, les théâtres, les amphithéâtres, les

cirques, les colisées, les obélisques, les colonnes historiques, et tant d'autres édifices dont la beauté nous serait inconnue, sans la représentation que l'on trouve sur les Médailles. On y découvre ce que les anciens faisaient pour gagner le cœur des peuples, comme sont l'établissement des colonies, l'adnumération des tribus, l'abolition des impôts, les spectacles, les combats des animaux, les jeux séculaires, les ports de mer, les aqueducs, les ponts, les marchés, les congiaires et les autres libéralités des empereurs. Elles indiquent le commencement de leur règne, la naissance de leurs enfans, les adoptions, la création des Césars, les funérailles, les apothéoses, et enfin une infinité de choses que l'on apprend plus sûrement par les médailles que dans les livres. Enfin, quand il n'y aurait sur ces monumens que les portraits des Augustes et des Césars, c'est toujours beaucoup d'avoir, d'après nature, l'effigie de ces maîtres du monde. Toutes les Médailles en général sont, ou d'or, ou d'argent, ou de bronze, ou d'étain, ou de plomb. La suite des Médailles d'or est très-belle. On peut la pousser jusqu'au nombre de 3,000. La suite en argent peut aller jusqu'à 1,000. Il a été un tems où l'on se contentait de frapper les médailles sur le cuivre, et de les couvrir d'une feuille d'étain. Les anciennes médailles de plomb sont reconnaissables, parce que le plomb antique est plus blanc, plus dur et moins flexible que le moderne. La suite des Médailles de bronze est la plus complette de toutes. On les distingue en grand, moyen et petit bronze. On en compte au-delà de 3,000. Enfin, quelques auteurs pré-

tendent que le nombre des Médailles connues de toutes les grandeurs et en tous métaux, peut aller au-delà de 30,000. Deux choses importantes pour ceux qui étudient les Médailles, ou qui veulent s'en faire une collection. D'abord il faut se mettre au fait des types, dont les légendes sont l'ame et la langue; ce n'est que l'habitude et le travail qui puissent donner la facilité de lire ces légendes, souvent frustes, et la plupart composées de lettres initiales ou d'abréviations. En second lieu, un curieux ne saurait apporter trop d'attention contre la fraude et la supercherie dans la falsification des Médailles. Il y en a de toutes espèces. Souvent les plus savans y sont pris. Le plus sûr moyen de discerner les véritables Médailles antiques d'avec les fausses, c'est de manier souvent les unes et les autres, et s'accoutumer à en faire la différence sous les yeux de quelque connaisseur capable d'en faire sentir le degré de falsification. Outre les Médailles Grecques, Romaines et Latines, les Médailles Impériales du haut et du bas Empire tiennent un rang dans les collections; elles sont pour la plupart assez rares. Les curieux font grand cas de celles qui sont chargées de plusieurs têtes, soit que ces têtes soient affrontées, soit qu'elles soient accollées. Les plus anciennes Médailles sont du neuvième siècle. Les Romains avaient une vénération outrée et même superstitieuse pour l'effigie de leurs empereurs. C'était un crime de lèze-majesté de frapper un esclave qui portait sur lui de la monnaie marquée au coin de Tibère. C'était également un crime de lèze-majesté d'entrer dans un endroit mal-propre,

ou dans un lieu de débauche, avec de la monnaie. Les empereurs romains étaient si jaloux du droit de battre exclusivement la monnaie d'or, que Justinien accorda comme une faveur singulière aux rois de France, la permission de frapper à leurs coins la monnaie d'or, leur promettant qu'elle serait reçue par tout l'empire dans le commerce, comme celle où sa propre image était empreinte.

Médicinier *d'Espagne*. Voyez *Ricin*.

Méduse. Ce zoophyte, rangé par Linnée dans la classe des Mollusques, est mis par quelques naturalistes au nombre des orties de mer. Il y en a plusieurs espèces distinguées par leur forme extérieure. Voyez pour leur manière de vivre l'article *Orties de mer*. Bohadsch a donné la description et la figure d'une espèce de Méduse qu'il appelle *Méduse à manteau*, (*Medusa palliata.*) Ce zoophyte, pour se mettre à l'abri de ses ennemis et se mieux déguiser, s'empare d'une coquille vide à points pourpres, très-analogue à sa couleur, sur laquelle elle fixe une peau détachée qui lui forme une espèce de manteau, et qui lui sert de voile pour voguer sur les flots de la mer. Bohadsch avertit qu'il ne faut point confondre cette espèce avec l'*Ortie de mer à voile*.

Mélasse. Voyez *Canne à sucre*.

Melèse. On voit cet arbre dans le Dauphiné, en Savoie, sur les Alpes, sur le mont Apennin et dans les pays du Nord. On retire, dans le Briançonnais et dans le Valais, de la térébenthine de ces arbres. On leur fait, en juin, des trous qui pénètrent jusques dans le bois. Il découle, jusqu'en septembre, de l'écorce et des

vaisseaux ligneux, une matière résineuse fluide; c'est la *Térébenthine*. On la recueille dans des baquets placés sous les canules creuses appliquées à l'arbre. Un arbre vigoureux peut fournir pendant 40 ou 50 ans sept ou huit livres de térébenthine chaque année. On retire, par la distillation de cette térébenthine, une huile essentielle, que l'on vend quelquefois sous le nom de *Térébenthine de Venise*. Elle entre dans la composition de plusieurs emplâtres et dans les vernis. L'écorce des jeunes arbres est propre à tanner les cuirs. Les feuilles et les fruits sont astringens. Le bois résineux est excellent pour la construction des vaisseaux. On emploie, dans le Briançonnais, les arbres dont on retire la résine à construire les maisons. La charpente d'abord blanche, devient noire. La chaleur fait sortir des bois la résine qu'ils contiennent encore. Il se forme sur les charpentes un vernis beau, luisant, qui se durcit à l'air. Ce vernis rend les maisons impénétrables à l'eau, mais très-combustibles. On a la précaution de bâtir chaque maison isolée. Dans les étés secs et dans les grandes chaleurs, il transpire une espèce de manne des feuilles du Mélèse. Voyez *Manne de Briançon*.

Mélilot, ou *Mirlirot*. Cette plante croît partout dans nos champs. Elle est carminative; appliquée extérieurement, émolliente. Verte, elle a peu d'odeur, beaucoup lorsqu'elle est sèche. Une poignée mise dans le ventre d'un lapin clapier qu'on fait rôtir, lui communique le goût et le fumet d'un lapin de garenne.

Mélisse. On prépare, avec ses feuilles, une eau distillée pour les potions cordiales et hystériques.

tériques. Elle entre dans la composition de l'eau de mélisse ou eau des carmes ; mais on y ajoute alors plusieurs aromates. La décoction de feuilles de mélisse avec un peu de nitre, est très-utile dans les indigestions occasionnées par les champignons. On fait un ratafia très-stomachique avec la mélisse de Moldavie.

Melolonte. Ce genre d'insecte ressemble beaucoup à la chrysomèle, dont il diffère par les antennes en scie. Il y en a de différentes couleurs.

Melon. Il y a une multitude infinie d'espèces de ce fruit. Cette plante porte sur le même individu des fleurs mâles et des fleurs femelles. Les premières, nommées *fausses fleurs*, sont retranchées par les jardiniers. Si on les ôtait trop tôt, on n'aurait pas de fruit ; la poussière féconde n'aurait point saisi la fleur femelle qui produit le fruit. En Italie et dans les climats chauds, sa patrie, le Melon est d'un goût plus exquis. On l'élève en pleine terre ; nous n'en jouissons ici que par art, sur couches qu'on réchauffe avec du fumier. On doit s'attacher aux espèces qui paraissent le mieux réussir. Le Melon maréché devient très-gros. Le petit Melon de Florence, ou *Cantalupi*, dont on distingue quatre espèces, le verd, le noir, l'orangé, le blanc, est très-délicieux. Dans certaines années nos Melons le disputent quelquefois à ceux de Provence. La bonne espèce et la saison contribuent plus à la qualité du fruit, que ces eaux que quelques jardiniers vendent, pour y faire infuser les graines. Il est difficile de saisir le point de maturité du Melon. Les indices extérieurs sont une écorce verte,

une queue amère au goût. L'odeur trop exaltée indique qu'il est passé. Le son creux prouve qu'il n'est pas mûr et qu'il n'a pas d'eau. La pesanteur à raison du volume, est un indice favorable. Les graines de Melon sont rafraîchissantes. Elles entrent dans les émulsions d'orgeat.

Melon d'eau. Cette espèce de citrouille mûrit très-bien en Italie. On y boit avec plaisir son suc aqueux. Il n'incommode pas et rafraîchit beaucoup. Il ne murit point sous notre climat. Les confituriers le préparent et lui font prendre le goût de cédra et de bergamotte, ou tel autre qu'ils desirent.

Melon pétrifié, ou *Melon du Mont-Carmel.* Ce sont des *Géodes*; voyez ce mot.

Melongène. Ce fruit, dans nos provinces méridionales et dans les pays chauds, se mange cuit comme les concombres, ou en salade. Sous notre climat, son degré de maturité n'est point assez parfait pour qu'il soit un aliment sain.

Membre *de Baleine.* La longueur est de six à sept pieds. On en voit un au Cabinet de Sainte-Geneviève, avec une omoplate de ce poisson. Voyez au mot *Baleine* l'histoire de son accouplement.

Membre marin. Voyez *Priape de mer.*

Mémina. Voyez *Chevrotain.*

Mendole. Ce petit poisson est assez bon, meilleur frit que bouilli. On le nomme à Marseille *Cagaret*, et en Languedoc *Jusel.*

Menthe. On distingue un grand nombre d'espèces de ces plantes odorantes. Le suc de la petite *Menthe d'épi*, bu dans du vinaigre, arrête, dit-on, le hoquet. Les feuilles de la

Menthe aquatique sont bonnes contre la piqûre des guêpes et des abeilles. En Afrique on retire, par distillation, de la *Menthe frisée*, une huile qui excite au plaisir. Elle met la bouche en feu, et répand bientôt par tout le corps une fraîcheur singulière, ainsi que l'éther acéteux.

MER. Le vaste océan qui se divise, et prend différens noms, suivant les terres du continent, qui répriment l'impétuosité de ses vagues, indépendamment du mouvement d'ondulation et de fluctuation, occasionnée par les vents qui agitent sa surface, en a un d'orient en occident, d'où se tire la preuve que la révolution diurne de notre globe se fait d'occident en orient. Ce mouvement fait qu'elle abandonne certaines côtes et qu'elle avance sur d'autres. Le *flux* et *reflux*, que plus vulgairement on appelle *marée*, est un mouvement périodique régulier, qui a eu lieu depuis la création du monde, et qui probablement se perpétuera jusqu'à sa fin; voyez *Flux et reflux*. Voyez *Pororaca*. La Mer a ses courans, l'un général et naturel, celui d'orient en occident dont on vient de parler; d'autres particuliers, accidentels et locaux, tels que ceux qui se trouvent sous l'équateur, entre l'Afrique et l'Amérique; celui qu'on remarque vers le détroit de Gibraltar; celui qui s'observe dans le détroit de Magellan; et il y a même quelquefois double courant, l'un supérieur, l'autre inférieur. Dans le détroit des Dardanelles, la sonde jusqu'à six pieds est emportée vers la Propontide; à plus de six pieds elle est poussée vers le Pont-Euxin. On a observé qu'en certains tems et dans certains parages, notamment aux isles Maldives et vers la côte

de Malaga, la Mer est lumineuse ; ce que les uns attribuent à des insectes, d'autres à une matière phosphorique qui surnage et se consume. Tels sont à-peu-près les différens phénomènes que nous offre la Mer. La salure des eaux de la Mer est due, suivant quelques physiciens, à des masses ou rochers de sel, qui, dit-on, existent au fond et sont continuellement dissous ; ce qui ne s'accorderait point avec le système de ceux qui prétendent qu'on trouve toujours de l'eau douce au fond de la Mer. Dans les pays chauds et vers la ligne, l'eau est bien plus salée que vers le Nord. Ces eaux ont de plus un goût bitumineux et révoltant, qu'on attribue à des couches bitumineuses qui tapissent le lit de la Mer, et à la décomposition de la graisse des poissons et animaux qui vivent et meurent dans toutes les Mers. On a tenté déjà de rendre l'eau de la Mer potable ; mais il ne paraît pas qu'on ait jusqu'à-présent trouvé des procédés faciles, commodes et bien économiques.

Mercure. (Astron.) Cette planète est la plus voisine du soleil et la plus petite de toutes. Elle se montre comme une petite étoile blanche ; elle ne paraît que rarement, et est fort difficile à observer parce qu'elle est proche du soleil, et qu'elle ne s'en éloigne que de 28 degrés. C'est pendant cet éloignement que les curieux pourront la reconnaître peu de tems avant le soleil levant, ou peu de tems après le coucher du soleil. Sa révolution diurne ne nous est pas connue, on doute même qu'elle ait un mouvement autour de son axe. Sa révolution annuelle autour du soleil se fait en 87 jours, 23 heures.

On lui suppose 1000 lieues, ou 1180 lieues de diamètre, 3000 de circonférence,....... de surface, 11616000 de distance moyenne du soleil; et 13456204 de distance moyenne de la terre. Mercure a ses phases comme la lune, lorsqu'il est entre le soleil et la terre, il ne nous présente qu'une très-faible partie de son hémisphère éclairé; ce n'est pour ainsi dire qu'une légère trace lumineuse; quelquefois il est comme une espèce de petite lune dans son croissant. Dans les quartiers, quand il est au-dessus ou au-delà du soleil, il offre à nos yeux tout ou presque tout son hémisphère éclairé. Mercure en passant devant le disque du soleil, y paraît comme une tache noire et obscure. Ces passages qui facilitent différens points de théorie de cette planète sont assez fréquens; le retour des périodes varient de six à sept ans, de dix, de treize, etc. Et jusqu'à-présent ces passages sont arrivés dans le commencement de mai ou de novembre. On trouve dans l'Encyclopédie des tables de ces passages, calculés pour trois siècles. Le plus prochain doit arriver le 7 mai 1799.

Mercure (Minéral.) On le trouve dans les mines, ou pur, c'est le *Mercure natif*, tel que celui qui coule à travers les fentes de rocher, à Ydria, en Espagne et en Amérique; ou dans l'état de chaux, tel que celui qui vient d'Ydria dans le Frioul; ou minéralisé par l'acide marin, c'est le *Mercure corné*; ou minéralisé par l'acide vitriolique; ou minéralisé par le soufre, c'est le *Cinabre*, voyez ce mot; ou uni à d'autres métaux et à des bitumes. Tels sont les différens états sous lesquels se présente le Mercure dans

les Cabinets d'Histoire naturelle. Cette substance métallique est sans ténacité, toujours fluide et coulante. Elle réunit des qualités qui paraissent en quelque sorte contraires et incompatibles ; telles sont l'extrême fusibilité et la grande volatilité, jointes avec la densité et la pesanteur métallique presque au plus haut degré. C'est un métal qui est continuellement en fusion. Le plus petit degré de chaleur de l'atmosphère suffit pour l'y conserver. Il faut 55 à 56 degrés de froid naturel, et jusqu'à 75 de froid artificiel, pour le rendre solide et l'amener à l'état de congellation. Il ressemble alors à du plomb pour la couleur et la mollesse. L'expérience faite à Pétersbourg en 1760 le prouva. On augmenta le froid naturel par un mêlange de neige et d'esprit de nitre. Le Mercure des thermomètres se fixa, devint flexible et malléable sous le marteau. Ce métal exposé au feu, y bout comme une liqueur long-tems avant que d'être rouge, répand une fumée blanche et se sublime en vapeurs. Ces vapeurs réunies ne sont que du Mercure coulant. Tenu sur le feu par Boerhave pendant quinze ans à une chaleur très-douce, il n'a subi aucun changement. Il s'est formé à sa surface un peu de poudre noire. Par une simple trituration, elle a reparu sous la forme de Mercure coulant. Si on le chauffe lentement avec le concours de l'air et pendant très-long-tems, il se calcine, se change en une poudre rouge, brillante, disposée en petites écailles, qu'on appelle *Mercure précipité per se*, et qui redevient au feu Mercure coulant, poudre dangereuse, qu'on ne peut employer sans risque pour chasser et détruire la vermine qui s'en-

gendre dans les cheveux. Combiné avec le soufre, le Mercure donne une matière noire, solide connue sous le nom d'*Ethiops minéral*, et cet éthiops sublimé donne le cinnabre artificiel. Le sublimé corrosif, ou muriate mercuriel sublimé, est une combinaison de l'acide muriatique et du Mercure, obtenu par sublimation d'un mélange de nitre mercuriel, de sel marin décrépité et de vitriol martial. On obtient des cristaux de nitre mercuriel, par évaporation de la dissolution du Mercure par l'acide nitreux. L'acide muriatique versé sur une dissolution nitreuse forme une masse blanchâtre, qu'on appelle *Précipité blanc*. L'acide muriatique (acide marin) ne dissout le Mercure qu'autant qu'il est oxigéné, c'est-à-dire surchargé d'air pur et déphlogistiqué. Voyez au mot *Turbith* ce qui est dit du turbith minéral. On amalgame le Mercure avec l'or et l'argent, pour dorer et argenter. Il se combine facilement avec eux. On l'emploie pour l'extraction des mines de ces deux métaux. Mêlé avec l'étain, il sert à étamer les glaces. On en fait des boules de Mercure propres à purifier l'eau. Les personnes peu instruites et à têtes chaudes risquent quelquefois d'être dupés par des aigrefins. Ceux-ci leur font accroire qu'ils possèdent une liqueur, avec laquelle ils convertissent le cuivre en argent. Pour y parvenir, ils plongent une lame de cuivre dans une liqueur, elle en sort brillante argentée. Le phénomène en impose à l'œil. Cette liqueur est une dissolution de Mercure avec excès d'acide. L'acide s'unit au cuivre et fixe le Mercure, qui donne le brillant argentin. Le Mercure est devenu entre les mains des habiles médecins, le remède le

plus puissant et le plus sûr dans les maladies vénériennes. Les physiciens l'ont mis en équilibre avec l'air, dont il annonce les variations de pesanteur dans les baromètres, et la chaleur de l'atmosphère dans les thermomètres, par la dilatation ou condensation.

Mercuriale. Cette plante est un excellent émollient. Elle pourrait peut-être, ainsi que la *Mercuriale sauvage*, donner une couleur bleue en teinture. Elle en donne des indices, lorsqu'on la sèche dans les herbiers.

Méridien. On appelle de ce nom le cercle tiré d'un pôle de la terre à l'autre, et qui, tous les 24 heures, a le soleil à son zénith. Tout ce qui se trouve sous le même cercle ou la même ligne a le même Méridien. On sait qu'il y a autant de Méridiens qu'il est possible de tracer de pareils cercles ou lignes; mais il a fallu convenir d'un premier Méridien pour déterminer un point fixe, d'où l'on devait commencer à compter les degrés de longitude. Les géographes des différens pays ne se sont pas accordés sur ce point. En France, une ordonnance du premier juillet 1634 a placé le premier Méridien à l'isle de Fer, l'une des Canaries. Il faut donc, lorsqu'on veut faire usage d'une carte géographique, commencer par examiner quel est son premier dégré de longitude, à cause de la variété que quelques-unes présentent à cet égard. Nous avons à Paris deux célèbres Méridiennes; l'une à l'Observatoire, l'autre à Saint-Sulpice, tracée par M. le Monnier, et dont on trouve la description dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, de 1743, et dans l'Encyclopédie.

Merisier. Cette espèce de Cerisier des bois

est employé pour greffer les bonnes Cerises, qui deviennent sur cette greffe plus grosses et plus belles. On retire des Merises, fermentées par la distillation, une eau-de-vie très-estimée, connue sous le nom de *Keyser-waser*. Le bois de Merisier est recherché par les tourneurs et par les luthiers. Il y a une espèce de Merisier à fleurs doubles, qui, par ses belles guirlandes de fleurs blanches, présente, au mois de mai, le spectacle le plus charmant.

MERLAN. Ce poisson paraît en grande quantité sur les côtes de Hollande, de France et d'Angleterre. On en pêche aussi, mais peu, dans la mer Baltique. Il se tient dans le fond de la mer, vit de petites écrevisses, de vers, de jeunes poissons, s'engraisse de jeunes Harengs, fraie depuis la fin de décembre jusqu'au commencement de février. C'est le tems où la pêche se fait sur les côtes de France. En Angleterre, en Hollande elle se fait en été. La ligne de fond est le seul instrument dont on se sert pour le pêcher. On y attache pour appât des morceaux de Harengs frais ou desséchés. Un vaisseau jette vingt lignes de cette espèce, garnies de quatre mille hameçons, et on les laisse au fond pendant l'espace de deux à trois heures. La chair du Merlan est blanche, tendre et de bon goût. On trouve des Merlans hermaphrodites. On y distingue sensiblement la laite et les œufs. Un naturaliste a observé qu'un Merlan frais mis dans de l'eau de mer ou dans une eau douce, salée au même dégré, s'y pourrit, s'y détruit, et rend cette eau lumineuse, au point que dans la plus profonde obscurité, on peut distinguer l'heure d'une montre, sur-tout lorsqu'on agite l'eau.

La même expérience dans de l'eau douce ou dans une eau trop chargée de sel ne réussit pas.

Merle. On distingue plusieurs espèces de ces oiseaux. Ils diffèrent par la couleur de leur plumage. Le *Merle rouge*, ou *du Brésil* est des plus beaux, peut-être est-ce le *Cardinal*. Voyez ce mot. On admire aussi le *Merle de Rose* d'Italie, qui se plaît sur le fumier, sans doute pour y chercher sa nourriture. Le beau *Merle bleu de la Chine* devient, par l'éducation, un joli musicien. Notre Merle, dès le commencement du printems, anime la nature par son chant agréable. Il a des talens naturels, est susceptible d'apprendre et de retenir des paroles; siffle très-bien les airs qu'on lui enseigne, devient un petit Orphée. Le mâle est le seul qui soit doué de cet avantage. En hiver il ne fait que gazouiller. Son plumage est gris, celui de la femelle est noir. Ces oiseaux se retirent dans les bocages épais, aiment à se baigner, à s'éplucher, se nourrissent de baies, d'insectes, de vers, de fruits, de semences. C'est dans l'épine blanche, les buissons, les charmilles, et à hauteur d'homme, qu'ils construisent avec art leur nid; de la mousse, des rameaux, des racines fibreuses liées avec de la boue en forment l'extérieur. Le dedans est tapissé de crins, de paille, de jonc, de poils et de matières molles. La femelle pond quatre ou cinq œufs bleuâtres, tiquetés de brun. Le mâle, pendant la couvée, pourvoit aux besoins de sa compagne, charme son ennui par son chant mélodieux, et veille à sa sûreté. Ils ont les organes de la vue et de l'ouïe si subtils, que le moindre mouvement les alarme et les fait fuir, d'où est venu sans doute le proverbe *fin comme*

un Merle. On parvient cependant quelquefois à les prendre au filet. Pour élever les petits que l'on a dénichés, on les nourrit avec du chenevis, du persil et de la mie de pain hachés. Cet oiseau vit sept ou huit ans. La chair de Merle est excellente lorsqu'il se nourrit de raisins et d'olives, est amère lorsqu'il ne vit que de baies de Genièvre, de graines de Lierre. A Rome, on engraissait les Merles pour la table. Le *Merle de Corse* passe pour être un excellent mets.

Merle blanc. Cet oiseau, que le vulgaire promet comme une récompense dans les défis d'une exécution impraticable, est très-rare. Cependant on le trouve en Afrique, en Savoie, en Auvergne, en Arcadie. Il a les mêmes qualités, les mêmes talens que le nôtre.

Merle d'eau. On le trouve en Angleterre, sur le bord des rivières; il vit solitaire, se nourrit de petits poissons et d'insectes aquatiques, et plonge quelquefois sous l'eau. On le voit y entrer tout entier en marchant et en suivant la pente du terrain, sans tenir la tête plus élevée que s'il était dans l'air. Il continue de marcher sous l'eau, descend jusqu'au fond, et s'y promène comme sur le rivage le plus sec. M. Hébert, qui l'a observé sur les bords du lac de Nantua, dit que toutes les fois qu'il entrait dans l'eau plus haut que les genoux, il déployait ses aîles et les laissait pendre jusqu'à terre; que sous l'eau, il paraissait revêtu d'une couche d'air qui le rendait brillant. M. Hébert soupçonne qu'il n'abaissait ses aîles que pour se ménager cette couche d'air. La femelle fait son nid de mousse, supérieurement couvert, en forme de

four, placé sur terre, au bord de l'eau : c'est là qu'elle dépose quatre ou cinq œufs.

Merle de rocher. Cet oiseau, d'un caractère défiant, habite les rochers et les montagnes. On le trouve sur celles du Bugey, de l'Allemagne, du Tyrol, dans les Alpes, etc. Toujours en observation sur des pierres élevées, il ne se laisse point approcher à la portée du fusil. Les piéges sont inutiles; surpris, il ne survit pas à la perte de sa liberté. La femelle cache son nid dans des trous de rochers, près du plafond des cavernes les plus inaccessibles, y dépose trois ou quatre œufs, nourrit ses petits de vers et d'insectes. Outre les risques et la peine qu'on a de grimper jusqu'à la couvée, la mère la défend courageusement, en tâchant de crever les yeux du ravisseur. Ce n'est cependant qu'en les prenant dans le nid, qu'on parvient à élever cet oiseau en cage. Son chant est doux, varié, approchant de celui de la Fauvette. Il apprend facilement à chanter, et s'approprie le ramage des autres oiseaux. Tous les jours, avant l'aurore, il s'annonce par quelques sons éclatans; ce qu'il fait aussi au couché du soleil. Si la nuit on approche une lumière de sa cage, il se met aussitôt à chanter; et le jour, lorsqu'il ne se fait pas entendre, il semble s'exercer à demi-voix et préparer de nouveaux airs.

Merle solitaire. Cet oiseau de passage fréquente les montagnes de France, d'Italie, les isles de l'Archipel, l'isle de Corse. Arrivé au mois d'avril, il disparaît à la fin d'août. Son goût pour la solitude, l'abandonne dans la saison des amours. Alors il quitte les sommets agrestes

pour se rapprocher, avec sa compagne, des lieux habités. Il sent, dit ingénieusement M. Guenau de Montbelliard, le besoin de la société, dans le moment où la plupart des animaux qui ont coutume d'y vivre, se passeraient de tout l'univers. Il semble qu'ils veulent avoir des témoins de leur bonheur, afin d'en jouir de toutes les manières possibles. Ils posent leur nid fait de brins d'herbes et de plumes, à une hauteur où l'importunité ne peut que difficilement atteindre, au haut d'une cheminée isolée, sur le comble d'un vieux château, sur la cime d'un grand arbre, presque toujours à portée d'un clocher ou d'une tour élevée. C'est sur le coq du clocher, sur la girouette, que le mâle se tient des heures et des journées entières; sans cesse occupé de sa compagne, tandis qu'elle couve, et s'efforçant de charmer les ennuis de sa situation par un chant continuel, très-doux, très-flûté, peut-être un peu triste, mais que François premier prenait grand plaisir à entendre. Ce chant, tout pathétique qu'il est, dit encore M. de Montbelliard, ne suffit pas à l'expression du sentiment dont il est plein. Un oiseau solitaire sent plus et plus profondément qu'un autre. On voit quelquefois celui-ci s'élever en chantant, battre des aîles, étaler les plumes de sa queue, relever celles de sa tête, et décrire, en piafant, plusieurs cercles, dont sa femelle chérie est le centre unique. La femelle pond cinq ou six œufs. Les petits éclos, le mâle cesse de chanter pour partager les soins de celle qu'il aime, et porter à ses petits des vers, des insectes, des raisins et autres fruits. Les habitudes singulières de cet oiseau, et la beauté de son

chant, ont inspiré au peuple une espèce de vénération pour lui. Il y a des pays où il passe pour oiseau de bon augure, où l'on souffrirait impatiemment qu'il fût troublé dans sa ponte, et où sa mort serait presque regardée comme un malheur public. Les jeunes, pris dans le nid, sont susceptibles d'éducation. Ils apprennent facilement à chanter et à parler. Le mâle apprivoisé se vend fort cher à Genève, à Milan, plus cher encore à Smyrne et à Constantinople. Ces oiseaux, bien gouvernés, peuvent vivre huit ou dix ans en cage.

Merle, ou *Merlot*. Voyez *Ajol*.

Merlu, ou *Merluche*. Ce poisson habite la mer Méditerranée. Il s'en fait aussi des pêches considérables dans la mer du Nord. La Merluche, qui vit de poissons, d'Écrevisses et de Polypes, se tient ordinairement dans le fond ; aussi dispose-t-on les lignes et les filets de manière à atteindre trente brasses de profondeur. On en trouve quantité à trois ou quatre milles des côtes de Bretagne. La pêche se fait la nuit, depuis novembre jusqu'en mai. Deux matelots entretiennent le bateau dans un mouvement continuel; six hommes en prennent un millier dans une nuit. Cette espèce ne convient qu'à des estomacs vigoureux. Elle est toujours dure, coriace. On la fait sécher et on la sale pour mieux la conserver.

Mésange. Il n'est point de famille plus nombreuse que celle des Mésanges ; on en compte environ vingt-cinq espèces, tant indigènes qu'étrangères. Ces oiseaux sont vifs, agiles, courageux, vivent, non-seulement de chènevis, de panis, de noix, d'amandes, de noisettes et

autres graines qu'ils percent à coups de bec, mais encore de vers, d'insectes, d'abeilles, de ces œufs de Chenilles rangés en forme d'anneaux autour des branches, même de petits oiseaux faibles et malades, dont ils percent le crâne pour avoir la cervelle. En cage, ils mangent avidement le sang, la viande gâtée, la graisse rance. Hors le tems des amours, leur cri est rauque et désagréable. Les Mésanges vont par troupes. Toujours en mouvement, elles voltigent d'arbres en arbres, sautent de branches en branches, grimpent sur l'écorce, gravissent contre les murailles, s'accrochent, se suspendent de toutes les manières, souvent la tête en bas, se tiennent dans les buissons, autour des grands chemins, se laissent approcher, attaquent hardiment la Chouette, cherchent à lui crever les yeux, pincent vivement les doigts de l'oiseleur, lorsqu'elles se sentent prises, et les frappent à coups de bec. C'est dans des trous d'arbres, ou à l'extrémité des branches, qu'ils placent leur nid fait avec de menues herbes, de petites racines, de la mousse, du fil, du crin, de la laine, du coton, des plumes, du duvet, etc. La femelle y dépose dix-huit à vingt œufs, que le père et la mère défendent avec la plus grande intrépidité. On prend ces oiseaux au trébuchet, au petit filet d'Alouette, au lacet, au collet, aux gluaux, avec la reginglette, ou même en les enivrant avec de la farine délayée dans du vin. Ils donnent assez facilement dans tous les piéges. On assure qu'ils sont capables d'apprendre à siffler des airs, et que les jeunes, pris un peu grands, réussissent mieux que ceux élevés à la brochette ; qu'ils se familiarisent promptement, et commencent à chan-

ter au bout de dix et douze jours. Comme ils sont sujets à la goutte, il faut les tenir chaudement l'hiver. On a vu des Mesanges privées faire amas et provisions de graines qu'elles avaient grand soin de cacher. La chair en est, en général, maigre, sèche et amère. On a donné le nom de *Charbonnière* à une grosse et à une petite Mésange, sans doute parce qu'elles habitent de préférence les forêts où l'on fait le charbon. Le chant ordinaire du mâle, celui qu'il fait entendre toute l'année, sur-tout la veille des jours de pluie, ressemble au grincement d'une lime ou d'un verrou, ce qui lui a fait donner, aussi, dit-on, le nom de *Serrurier*. Parmi les espèces de cette famille, on distingue la *Moustache*, le *Remit*, la *Penduline*. Voyez ces mots. La *Mésange huppée*, bien connue en Normandie, contracte sur les genèvriers une odeur agréable, qui, jointe à la beauté de son plumage, la ferait regarder comme une coquette si elle ne préférait pas la solitude et les lieux sauvages. La *Mésange amoureuse* de la Chine doit ce nom à son tempérament.

Mesquite. Le fruit en gousse de ce bel arbre d'Amérique sert à engraisser les bestiaux, les Chèvres. La chair en acquiert beaucoup de délicatesse. Dans les tems de disette, on fait avec sa graine une espèce de pain.

Messager. Voyez *Secrétaire*.

Métaux. C'est une chose encore inconnue aux plus savans minéralogistes que l'origine et la formation des Métaux. Les tentatives faites pour dérober à la nature son secret, n'ont abouti qu'à des conjectures, que des connaissances plus exactes ont depuis fait abandonner. C'est dans le

le sein de la terre, et quelquefois à sa superficie, qu'on rencontre les substances métalliques. La nature ne nous les offre point avec leur brillant, leur éclat, leur pureté et les qualités dont elles jouissent dans l'état de régule pur. Elles seraient faciles à reconnaître. Le plus souvent, elles sont dans l'état de *mines* ou de *minerais*, c'est-à-dire, que la substance métallique est combinée avec une substance étrangère, dont il faut absolument la dépouiller pour la ramener à son état de métal pur; et cette substance étrangère, désignée en minéralogie sous le nom de *minéralisateur*, peut être ou du soufre ou une substance saline, ou même un autre métal. L'air pur, les différentes espèces d'airs, les bitumes, les divers acides, et peut-être la lumière, le fluide électrique, le fluide magnétique, le calorique sont autant de minéralisateurs. On donne le nom de *Métaux vierges* ou *Métaux natifs* à ceux qui se montrent dans les mines sous la forme métallique. Mais il paraît qu'ils n'ont pas les propriétés métalliques au même degré que le régule obtenu par les procédés ordinaires. Souvent encore, les métaux se présentent dans l'état de *Chaux*, c'est-à-dire une terre métallique minéralisée peut-être par l'oxygène, l'acide carbonique et le calorique. Il paraît que les minéralogistes modernes ont abandonné l'ancienne division des métaux et demi-métaux, et qu'ils mettent dans une seule et même classe l'*or*, l'*argent*, la *platine*, le *mercure*, le *cuivre*, le *fer*, le *plomb*, l'*étain*, le *zinc*, l'*antimoine*, le *bismuth*, l'*arsenic*, le *cobalt*, le *nickel*, la *manganèse*, le *tungstéen*, la *molybdene*, l'*uranite* et la *baryte*.

MÉTEL. Nom donné au fruit de la *Pomme épineuse*. Voyez ce mot.

MÉTÉORES. C'est le nom qu'on donne à quelques phénomènes passagers ou effets naturels qui planent ou s'opèrent au-dessus de nos têtes et de notre atmosphère. Leur origine est due à une immense quantité de vapeurs et d'exhalaisons de toute nature qui s'échappent de notre globe en torrens imperceptibles, et qui, se réunissant, et se combinant, ou jetent une grande lumière, ou s'annoncent comme des feux menaçans, ou se résolvent en brouillard, givre, pluie, neige, grêle, etc. ou enfin se font sentir par la violente agitation de l'air, comme dans les ouragans, les tempêtes; de-là cette distinction des *Météores lumineux*, des *Météores ignés*, des *Météores aqueux*, et des *Météores aériens*. Le dernier Météore, qui a fait le plus de sensation à Paris, est celui apperçu en 1771. Voyez le Mémoire de M. Dubois, inséré dans le *Journal de Physique de M. l'abbé Rozier*. Voyez aussi la *Collection Académique*, *p. fr. Tom. XV, p.* 10. Ce Météore, semblable à un globe de feu, était du même genre que ceux dont il est fait mention dans la *Collection Académique, P. Fr. Tom. XIII, p.* 23.

MEULE. Voyez *Lune*.

MEUNIER. On donne encore à ce poisson le nom de *Tetard*, à cause de la grosseur de sa tête. Il vit dans l'ordure, d'où lui est venu aussi le nom de *Vilain*. Les Meuniers ne s'éloignent guère des moulins, vivent en société et en très-bonne intelligence entre eux, ont la vie dure, croissent lentement, nagent avec rapidité, multiplient beaucoup, fraient vers le tems de Pâques,

donnent environ quatre-vingt-douze mille sept cens œufs. Le tems du frai dure huit jours, et trois quand le tems doit se rafraîchir. Leur chair grasse, molle, garnie d'arrêtes, jaune quand elle est cuite, est peu délicate. On trouve de ces poissons qui pèsent jusqu'à huit et dix livres.

MICA. Tout ce qui reluit n'est pas or. C'est cette poudre brillante qu'on met sur l'écriture. La nature de cette substance peu connue est flexible, élastique, réfractaire, indissoluble dans les acides. On en distingue de plusieurs espèces, le *Mica argent de Chat*, et le *Mica or de Chat*. On les trouve, ou enclavés dans des pierres de roche, ou mêlés avec le sable dans certaines rivières. M. de Justi, chymiste Allemand, a découvert, depuis peu, dans le *Mica jaune*, inattaquable aux acides, une nouvelle substance métallique. D'abord, en lui donnant l'argent pour fondant, il en a tiré une chaux semblable à celle de l'or, ensuite un métal aigre qui semblait tenir le milieu entre le fer et le zinc. Il le fondit avec de l'or qui en parut plus beau, plus fin et cependant malléable. M. de Justi croit que ce Mica contient un des principes de l'or. L'espèce de Mica le plus beau et le plus transparent est le *verre de Moscovie*. On l'employait autrefois en Russie au lieu de vitres. On les nettoyait avec une lessive de cendre jaune. On a vendu en 1784, à Paris, sous le nom de *Mica vert*, de la mine de cuivre, avec argile, minéralisé par l'acide marin. On le trouve en petits cristaux d'un très-beau verd ou en petites écailles.

MICHEN *Pulver*. C'est une espèce de poudre arsenicale que l'on met dans de l'eau pour faire

périr les mouches. Ces parasites affamés boivent de cette eau, et périssent quelques momens après.

Mico. Petit Sagoin qu'on trouve dans les terres de l'Orénoque. Sa face et ses oreilles nues, sont colorées naturellement d'un vermillon vif et animé. Il est très-délicat et très-difficile à transporter en Europe.

Micocoulier, ou *Lotier en arbre.* Il est originaire des pays chauds, se naturalise très-bien ici dans les terrains humides, croît à la hauteur d'un Orme. On en fait de belles avenues. Ses tiges souples, obéissantes, se prêtent à former des berceaux, des palissades. Son bois pliant fait d'excellens cerceaux. Son élasticité le rend propre à faire des brancards de chaises.

Microscome. Cet animal de mer singulier, paraît, au premier coup d'œil, un morceau de rocher. Son logement est composé de détrimens de coquilles, de corail et autres concrétions marines. Les Scolopendres, coquillages marins, s'attachent quelquefois sur lui. On observe à son domicile pierreux deux trous. Il les ouvre et ferme à son gré. C'est par-là qu'il pompe l'eau, et qu'il la rejette lorsqu'on le manie. Sa chair est tendre, très-bonne à manger.

Miel. Les Abeilles ont fréquenté de tout tems les glandes des fleurs, dont la connaissance n'est due qu'à nos botanistes modernes. C'est là qu'avec leur trompe, elles recueillent le miel. Elles parcourent bien des fleurs avant de pouvoir en emplir la vessie de leur estomac. Elles retournent à la ruche, en présentent sur leur trompe aux travailleuses, ou le dégorgent

dans les alvéoles pour la provision d'hiver. Lorsque les cellules en sont bien pleines, on les ferme avec un couvercle de cire. Le miel est plus ou moins beau, liquide ou grenu, suivant les plantes sur lesquelles elles le recueillent. Le miel recueilli dans les pays chauds sur des plantes narcotiques, a quelquefois la propriété d'enivrer, d'assoupir, ainsi qu'on peut le voir au mot *Ægolethron*.

Milabre. Ce petit insecte se trouve sur les fleurs. On ne connaît guère son histoire.

Milan. On en distingue trois espèces : le *Milan royal*, le *Milan de la Caroline* et le *Milan noir d'Afrique*. Le caractère le plus général des Milans est d'avoir la queue fourchue. Ces oiseaux ont la vue perçante, le vol aisé, rapide, l'air ignoble. A l'approche du danger, ils savent cacher sous les dehors de l'audace, leur naturel timide et lâche. Les Corbeaux les insultent, leur donnent la chasse. Rien n'est plus frappant et plus digne d'observation, que le vol des Milans ; c'est dans ces oiseaux une action continuelle, un exercice d'habitude, une situation favorite. Il sont toujours en l'air, se reposent rarement, s'élèvent sans effort, tantôt paraissent immobiles au milieu des airs, tantôt parcourent l'horison avec la plus grande rapidité. S'ils s'abaissent, c'est pour saisir les Levrauts, Perdreaux, Cailles et autres faibles animaux que leur œil a découvert. Notre Milan, connu sous le nom fastueux de *Milan royal*, est fort, vigoureux, mais lâche et poltron. Exclus de nos Fauconneries, il est fort commun sur les montagnes du Bugey, d'Auvergne, de Franche-comté, de Dau-

phiné, d'Angleterre, fait son nid dans les creux de rochers, pond deux ou trois œufs presque ronds. Ses aîles ont cinq pieds d'envergeure. Un des plaisirs des grands est de faire chasser le Milan par l'Epervier. Le Milan, pour se dérober aux poursuites de son ennemi, s'élève à perte de vûe, se cache dans les nues. L'Epervier, plus petit et plus intrépide, gagne le dessus par la rapidité de son vol, l'atteint, le harcéle à coups de bec, d'aîles, de serres, et le Milan tombe à terre plus saisi d'effroi que blessé à mort. Le *Milan noir de la côte d'Afrique* n'est connu dans notre climat que comme oiseau de passage. Il est assez familier, vient dans les villes, saisit au vol les morceaux de viande qu'on lui jette. On dit que ce Milan est si hardi, qu'il enlève du poisson dans les marchés, à la main des femmes qui le portent.

Milan de mer. Nom donné à un genre de poissons, dans la classe desquels sont rangés le *Gurneau*, le *Rouget*, la *Galline*, le *Malarmat*, etc. Voyez ces mots.

Milandre. Ce poisson, du genre des Requins, commun dans la Méditerranée, rare dans la mer du Nord, habite la pleine mer, vit en société, parvient à une grosseur considérable, est si vorace qu'il avale même des morceaux de bois quand ils sont graissés. On lui donne en France le nom de *Cagnot*, de *Chien de mer*, de *Carcharias*. Mêmes habitudes, mêmes inclinations, même qualité de chair et de peau que le Marteau.

Mille-*cantons*, *Sotteville*, *monté*. Ce petit poisson de rivière est très-délicat. On en pêche

à Genève, à Rouen. Pour en conserver l'espèce, il y a quelquefois des défenses de le pêcher.

Mille-feuille. Voyez *Herbe au Charpentier*.

Mille-pertuis. Les fleurs de cette plante infusées dans l'huile, sont un spécifique des plus puissans pour mondifier et consolider les plaies et ulcères.

Mille-pieds. Voyez *Scolopendre*.

Mille-pores. Ces habitations sont formées par des espèces de polypes. Elles sont ainsi nommées à cause de la multitude de leurs petits trous, qui pénètrent dans l'intérieur et servent de logement aux polypes. Les Mille-pores adhèrent quelquefois à des astroites et autres polypiers, accidens heureux qui en augmentent le prix. Ces mêmes corps fossiles sont appelés *Mille-porites*. Voyez *Corail*, *Polypes*.

Millet, ou *Mil*. Il y en a deux espèces que l'on cultive de préférence, savoir le *petit Millet* et le *grand Millet* ou *Sorgo*. Ces plantes, originaires des Indes, se sont assez bien naturalisées sous notre climat. Le *petit Millet* se plaît dans les terres douces, légères. Son grain se conserve très-bien, n'est point attaqué par les Charansons. Mondé, on peut le préparer comme le riz. En Guyane on le mout, et avec sa farine on en fait du pain et diverses préparations aussi bonnes qu'avec la farine de Manihot. Le *Sorgo* se plaît dans les terres fortes, humides. Sa graine est excellente pour engraisser la volaille. En Italie, les pauvres gens en font quelquefois du pain; mais il est noir, âpre au goût, difficile à digerer, et peu nourrissant.

Millouin. Ce Canard qui nous vient du Nord en certains tems de l'année, marche avec peine et de mauvaise grace. Son cri ressemble au sifflement grave d'un gros Serpent. On le trouve dans la Brie et en Picardie. Il se nourrit de vers, de petits poissons, de crustacés. A la fin d'octobre, il en arrive des volées de 20 et 40. La troupe forme en l'air un peloton serré, et non un triangle. Défians, inquiets, ils s'abattent et se relèvent jusqu'à trois fois avant de se fixer sur un étang. On ne les approche pas facilement. Ceux qu'on élève dans les basse-cours écartent à coups de bec les autres Canards qui prennent leur revanche à terre sur les Millouins.

Millouinan. Ce joli Canard, commun aux deux continens, ne paraît que rarement sur nos côtes.

Mine *d'Acier*. C'est une Mine de fer d'une qualité plus parfaite. A la première fusion elle devient Acier. Voyez *Acier*.

Minéraux. Indépendamment des riches productions qui couvrent la surface de la terre, et dont nous nous approprions la jouissance, elle renferme encore dans son sein, et nous arrachons de ses entrailles une multitude de substances fossiles non moins précieuses, qui servent à nos besoins, et dont l'industrie, le luxe et les arts savent tirer parti. La formation des Minéraux est due à la combinaison des principes dont toute la nature est composée. Cette combinaison se fait ou par *concrétion*, ou par *coagulation*, ou par *crystallisation*. Ces trois manières qui renferment toutes les autres, dépendent de la grande loi de la nature, celle

de l'affinité, c'est-à-dire, de l'attraction des parties similaires ou dissemblables. *Par la concrétion*, les particules terrestres ou métalliques, simples ou composées, se réunissent, se disposent les unes à côté des autres, et ne forment qu'un seul corps pierreux, métallique, salin ou mixte. De-là les Minéraux par dépôts, par couches, les pétrifications, etc. *Par la coagulation*, les molécules disjointes, fondues ou dissoutes par un menstrue, soit igné, soit salin, se rapprochent, se condensent par la dissipation du menstrue qui les tenait séparées. Un métal dissous par le feu, se coagule lorsque le feu l'abandonne. *La crystallisation* a lieu lorsque la coagulation se fait lentement, et que les molécules ont le tems de s'arranger symmétriquement, et suivant l'ordre le plus favorable à leur attraction mutuelle. Les formes extérieures ne peuvent pas servir de caractères distinctifs pour bien connaître les minéraux. La figure (facies), la pesanteur, la dureté, la couleur, la transparence, l'odeur et la saveur peuvent aider beaucoup le naturaliste qui a des connaissances et de l'habitude; mais il n'y a que l'analyse chymique qui puisse fixer les doutes et l'incertitude sur la nature d'un Minéral. Aussi les célèbres minéralogistes tels que Bergman, Cronstedt et autres, ont-ils établi les classes, les genres et les espèces de Minéraux sur leur composition et leurs caractères intérieurs, et les variétés sur les apparences extérieures. Voyez *Fossiles*.

Mineurs. Ces espèces de vers ont la tête armée de dents, qui leur servent de pioches pour miner et se creuser des galeries entre le

parenchyme des feuilles. Ce ne sont point des séjours obscurs; ils sont clairs, vitreux, transparens. La lumière y pénètre. L'air y circule par les pores des feuilles. Ces vers y vivent en sûreté à l'abri de tous ennemis, y trouvent la nourriture et le logement. Les uns habitent solitairement, les autres vivent en société. Ces espèces de vers sont très-variées. Ils se changent ceux-ci en Papillons, ceux-là en Mouches, d'autres en insectes coléoptères.

Ministre. C'est le nom que les oiseleurs donnent à un oiseau de la Caroline, qui se rapproche du genre des Linottes, mue une et souvent deux fois par an, vit de Millet, de graine d'Alpiste; etc., il chante à-peu-près comme la Linotte, et se trouve dans les montagnes de la Caroline, à cent cinquante milles de la mer.

Minium *natif*. On a donné ce nom à une mine de plomb terreuse, friable, très-tendre, et qui tache les doigts comme le crayon rouge. Elle doit sa couleur à une argile rouge et ferrugineuse dont elle est composée.

Mispickel. On donne ce nom au fer natif composé de deux tiers de fer et un tiers d'arsenic; non attirable à l'aimant, il conserve à l'air sa couleur d'un beau blanc métallique, fait effervescence avec les acides et répand au feu une odeur d'ail. C'est la *pierre de santé* du commerce.

Mites. Il y a un très-grand nombre d'espèces de ces insectes. Ils habitent chacun des lieux différens; les uns à l'entrée des latrines; les autres dans les caves, ceux-ci dans la farine, auprès des fours, ceux-là dans les livres. Ils font

entendre un petit bruit, effet que produit le battement de leurs aîles; d'autres habitent dans les jardins, et d'autres enfin sous les plumes des oiseaux élevés en cage.

MITTEK. Cet oiseau, du genre des Poules d'eau, est fort commun au Groënland, sur-tout en hiver, vole par troupes, des baies vers les isles pour s'y nourrir de coquillages, revient le soir à sa retraite dans les baies, en suivant les détours de la côte et les sinuosités des détroits entre les isles. Rarement les Mitteks volent sur terre, à moins que la force du vent sur-tout quand il souffle du Nord, ne les oblige à se tenir sous l'abri des terres. C'est alors que les chasseurs les tirent de quelque point avancé dans la mer, d'où l'on va en canot chercher ceux qui sont tués. Car les blessés vont à fond et ne reparaissent guère.

MOCAYA. On retire en Guyane, des grains de cette espèce de chou palmiste, une huile très-bonne à manger. On peut la substituer en peinture à l'huile de noix.

MOCOCO. Cette espèce de Maki à queue annelée de blanc et de noir, présente une physionomie fine. A une figure élégante et svelte il joint des mœurs douces, quoiqu'il tienne beaucoup du Singe. Mais il n'en a, ni la malice ni le naturel. Son humeur est sociale. Vif, éveillé, actif, toujours en mouvement, sa pétulance le rend un peu incommode; c'est ce qui oblige de le mettre à la chaîne. Si on le laisse libre, il va se promener, mais revient au logis. Sa marche est oblique, de mauvaise grâce. Il saute avec légéreté. Lorsqu'on le saisit à l'improviste ou qu'on l'irrite, il jette un

petit cri court et aigu. Dans tout autre tems, il est silencieux. Pour dormir, il s'assied, le museau posé sur sa poitrine. Ces animaux vivent en société. A Madagascar, leur patrie, on en voit des troupes de 30 ou 40.

Moellon. Cette espèce de pierre calcaire se durcit étant exposée à l'air au sortir de la carrière. Le meilleur, pour les bâtimens, est celui qui a le plus de dureté.

Moineau. La classe de ces oiseaux est très-nombreuse. On en voit dans presque tous les pays. Notre *Moineau franc* multiplie singulièrement, se familiarise aisément, apprend même un peu à parler. Il pille les fruits, les grains, dévore les Abeilles, les Chenilles et plusieurs sortes d'insectes, entre dans les colombiers, profite de l'absence des père et mère, perce le jabot des petits Pigeonneaux à coups de bec pour en tirer la graine. Ce sont des ennemis qui font de si grands ravages, que dans le Brandebourg leur tête est à prix. M. de Buffon a tenté souvent de les faire périr, ou au moins de les écarter de son voisinage, en faisant fumer du souffre sous les arbres sous lesquels ils étaient endormis, mais inutilement; trois jours après, ils revenaient comme auparavant. Ces oiseaux défians, rusés, peu craintifs, difficiles à tromper, sont paresseux, gourmands, voraces, suivent le laboureur dans le tems des semailles, les moissonneurs pendant celui de la récolte, les batteurs dans les granges, la fermière dans les basses-cours. Il faut à peu près 20 livres de blé par an, pour une couple de Moineaux. Ils font plus de tort que leur espèce ne vaut. Leur plume ne sert à rien, leur

chair n'est pas bonne a manger, leur voix blesse l'oreille, leur familiarité est incommode, leur pétulance grossière est à charge. Ce sont, dit M. de Buffon, de ces gens que l'on trouve par-tout, et dont on n'a que faire, et plus propres à donner de l'humeur qu'à mériter quelque indulgence. Les mâles se disputent les femelles avec chaleur et se livrent des combats corps à corps. Ils sont si lascifs, qu'on en a vu cocher leurs femelles jusqu'à vingt fois de suite, encore frais et prêts à recommencer leurs ébats amoureux. On prétend qu'ils sont sujets à être attaqués d'épilepsie. Cette maladie est vraisemblablement l'effet de leur trop grande ardeur. On a reconnu qu'elle était quelquefois une suite de l'abus des plaisirs. La femelle pond trois fois par an; chaque ponte est de quatre ou cinq œufs à coque très-mince, cendrés et tachetés. Détruisez le nid et la couvée, en vingt-quatre heures le nid est refait, et huit ou dix jours après nouvelle ponte. Les Indiens font, avec les plumes de leurs jolis Moineaux, des ouvrages charmans de toutes couleurs et de toutes nuances. Le *Moineau blanc* des pays du Nord, appelé aussi *Moineau de neige*, passe l'été dans les montagnes de la Laponie, descend l'hiver dans le pays plat de la Suède, crie, lorsqu'il est pris, comme un jeune Choucas. Sa chair grasse est d'un très-bon goût. En Suède, on l'élève en cage avec du chenevis et de l'avoine. Il ne dort presque jamais, sautille et voltige toute la nuit. C'est l'Ortolan de ces climats.

Moineau de Guinée. Ces oiseaux, du genre des Perruches à queue courte, de l'ancien conti-

nent, sont ceux que l'on apporte ici sous le faux nom de *Moineaux du Brésil*. Ils font aux indes Orientales beaucoup de dégât dans les champs semés de grains. On les transporte difficilement en Europe ; mais une fois arrivés, ils vivent assez long-tems dans nos climats, en les nourrissant de graines de Panis et d'Alpiste, pourvu qu'on les mette par paires dans la cage ; ils n'apprennent point à parler ; leur cri est désagréable. Lorsque l'un des deux oiseaux appariés vient à mourir, l'autre s'attriste et ne lui survit guère.

Moineau de mer. C'est un poisson du genre des Soles, armé de piquans. On le trouve en quantité dans la mer du Nord et dans la mer Baltique. Quelques naturalistes l'ont confondu avec le Flet. Sa chair a bon go[illegible]

MOLLE. Voyez *Lune de mer*.

Mollé. Ce poisson commun dans l'Océan Septentrional, se tient toute l'année en pleine mer, et n'approche des côtes que pour y déposer ses œufs dans des endroits rocailleux ; il est vorace, se nourrit de Lançons, d'Ecrevisses : sur les côtes de Bretagne, il fraie au mois d'août. Sa chair est blanche, molle, feuilletée, et se corrompt aisément. On lui donne aussi les noms de *Tacaud*, *Malcot*, *Guiteau*, *petite Morue fraiche*, *Poule de mer*, *Baraud-Gode*.

Mollé, ou *Poivrier du Pérou*. On fait, avec les baies de ce fruit, qui ont l'odeur et le goût de nos baies de Genièvre, une liqueur vineuse très-bonne, mais disposée à passer promptement à la fermentation acide.

MOLLUSQUES. Nom donné aux espèces de Zoophytes d'une substance molle, tels que le

Calmar, *l'Holothurie*, *le Concombre marin*, *l'Ortie de mer*, *la Galère*, *la Plume marine*, *la Chenille* ou *Taupe marine*, *l'Anémone de mer*, *la Pomme folle de mer*, *le Raisin de mer*, *les Poumons marins*, *etc.*

*MOLLUQUE. Cette plante est propre à communiquer aux liqueurs un aromate agréable.

MOLYBDÈNE, *Mica des Peintres*, *crayon d'Angleterre.* Cette substance, avec laquelle on fait les *Crayons d'Angleterre*, paraît être à l'extérieur la même que la *Plombagine*; voy. ce mot. Mais elle en diffère essentiellement en ce qu'elle est aujourd'hui reconnue pour un vrai métal, qui, traité par les réductifs, donne un régule. Elle est douce, grasse au toucher, tache les doigts, fait des traces sur le papier, se laisse tailler avec le couteau, exhale une odeur de soufre, se volatilise presque toute entière au feu, est dissoute par les acides nitreux et arsénical, laisse une masse rougeâtre après avoir détoné avec le nitre, donne un foie de soufre par sa dissolution dans l'eau. La *Molybdène* se présente toujours sous forme de lames à surfaces larges et lisses, au lieu que la texture de la *plombagine* est toujours d'un grain plus ou moins fin, et plus le grain en est fin, plus elle est belle. M. Condida qui a visité la Calabre après le tremblement de terre de 1783, a fait des observations sur la formation de la Molybdène. Cette substance métallique est employée dans les arts pour brunir le fer et le préserver de la rouille, par les chapeliers, et pour teindre diverses substances, et sur-tout le bois. C'est la Molybdène la plus pure qu'on emploie à faire les crayons. On la reduit en poudre.

On la mêle avec de la colle de poisson. On en fait une pâte. On la met dans des bâtons évidés. On les taille et ils servent de crayons. On trouve des mines de Molybdène en France, dans la Hesse, dans la Finlande. La plus pure et l'unique en son genre est dans la province de Cumberland en Angleterre. Il y a des peines rigoureuses contre ceux qui en feraient sortir du royaume, à moins qu'elle ne soit employée en crayon. On fait usage de la Molybdène grossière et mêlée de sable que l'on trouve dans le commerce, pour nétoyer les ustensiles de fer.

Momie., ou *Mumie*. On peut en distinguer de deux espèces; les unes sont des cadavres conservés naturellement. Pour les autres on a employé l'art. Les premières se trouvent dans les sables de Lybie, de Zaara. Des voyageurs péris de misère au milieu de ces sables arides, y ont été ensevelis. Le sable fin s'est introduit dans toutes les parties. L'ardeur brûlante du soleil les a desséchés. Les Momies embaumées se sont trouvées en Egypte. La vénération pour les corps morts des parens était un point essentiel de leur religion. Riches et pauvres employaient divers moyens pour les conserver. Il y avait des embaumeurs. L'art consistait à enlever les graisses, les liqueurs, à faire macerer les corps pendant soixante-dix jours dans des sels alkalis. On y introduisait des aromates. On les pré ervait de l'humidité avec des bandelettes enduites de résine odorante, de bitume. Les bandelettes étaient de coton. On employait, suivant les qualités des personnes, plus ou moins de somptuosité dans les embaumemens. On y voit des vers, des hiéroglyphes, des amulettes. Les tombes

tombes étaient unies ou sculptées, de bois ou de porphyre. D'autres étaient placées sousdes pyramides On a trouvé sous terre des lits de charbon, sur lesquels étaient des cadavres recouverts de nattes avec plusieurs pieds de sable pardessus. C'était apparemment la manière dont les pauvres embaumaient leurs parens. On faisait autrefois usage de Mumie pour arrêter la gangrenne. La Mumie du commerce n'est que des corps nouvellement embaumés par des Juifs. La Mumie Egyptienne est trop rare. La Momie trouvée en Auvergne, peut être regardée comme le chef-d'œuvre de toutes les Momies connues. Elle était bien supérieure à celles des Egyptiens, qui ne sont que des masses desséchées informes. On la trouva en 1756, dans un tombeau dirigé d'Orient en Occident, construit de pierres : dans l'intérieur était un cercueil de plomb de quatre pieds sept pouces de longueur ; le couvercle était percé de deux ouvertures en fente, l'une au-dessus de la bouche, l'autre au-dessus de l'estomac, et rebouchées avec de l'étoupe. On ignore à quel dessein l'intérieur du cercueil était garni d'une substance aromatique mêlée d'argile. La Momie d'environ quatre pieds n'était point roide, dure, sèche : elle avait la souplesse, la couleur d'un cadavre mort depuis quelques jours ; elle en avait la flexibilité, prêtait sous la main, ainsi que les viscères du bas ventre ; plusieurs articulations étaient flexibles ; la langue même était très-bien conservée. Les viscères n'avaient été ni enlevés, ni desséchés, non plus que le cerveau. D'après le jugement des savans qui l'ont examinée, on pense que la matière de l'embaumement était un mêlange de

poix, de poudre aromatique, principalement d'Encens, de Canelle, de Méum, de Valériane. Cette odeur était fort pénétrante; on ne pouvait la faire disparaître des mains qu'avec de l'esprit-de-vin. Cette Momie, en restant exposée à l'air, est devenue noire, a perdu sa flexibilité et s'est raccourcie d'un demi-pied. On ignore quel était ce personnage. Il y a lieu de croire que c'était quelque personne de distinction. On remarque sur les bandelettes des caractères singuliers, tels qu'un grand G barré, un grand Y, et elle était enveloppée de deux suaires très-fins, et recouverte d'un gros fil tissu en forme de natte.

Mombain. On fait, avec ces Prunes des Antilles, une excellente marmelade et une boisson délicieuse, en la mêlant avec de l'eau-de-vie. La fumée des noyaux brûlés de Mombain, est un puissant sudorifique pour les Nègres. Ils exposent les parties de leur corps attaquées de goutte à cette fumée, et la supportent la plus chaude qu'ils peuvent.

Momot. Voyez *Houtou*.

Monax, ou *Siffleur*. C'est la Marmotte du Canada, plus petite que la nôtre. Voyez *Marmotte*.

Mondain. Voyez *Pigeon*.

Mone. Cette espèce de Guenon est connue aussi sous le nom de *Vieillard*, à cause de sa longue barbe, et de *Singe varié*, à cause de la diversité de ses couleurs. La Mone se trouve en Perse, en Barbarie, en Arabie, et dans les pays les moins chauds de l'Afrique et des Indes. Elle est vive, alerte, d'un naturel assez doux, s'apprivoise aisément et pourroit s'accommoder

à la température de notre climat. Susceptible d'éducation, timide, on la rend obéissante en la menaçant. Elle se nourrit de fruits, de viande cuite, de légumes, d'insectes ; elle est si friande, qu'elle va quelquefois soulever des pierres pour découvrir des Vers, des Fourmis ou autres insectes. Ses joues sont comme deux poches qui lui servent de magasin, pour conserver des provisions d'alimens pour un ou deux jours.

Mongous. Cette espèce de Maki, originaire de l'Afrique Orientale et de Madagascar, est plus petite que le Mococo. Son poil est plus soyeux et un peu frisé. Mal-propre, frileux, il ne quitte point le coin du feu, sommeille souvent pendant le jour. Le moindre bruit l'éveille. Brusque dans ses mouvemens, pétulant par boutade, il se nourrit de pain, de fruit, s'amuse quelquefois à ronger sa queue, ouvre les boîtes avec adresse, en dérobe les bombons, les sucreries, les confitures, lèche quelquefois jusqu'au sang. Si on le contredit, il mord cruellement. Il a un grognement presque continuel, exprime son ennui, lorsqu'on l'enferme seul, par un croassement semblable à celui de la Grenouille. On les voit rechercher les Chattes avec ardeur, parvenir à se satisfaire, mais sans accouplement intime et sans production. Il y a beaucoup de variétés de Mongous pour le poil et pour la grandeur.

Monocle. Cet insecte ainsi nommé, parce qu'il ne paraît avoir qu'un œil, se trouve dans les mares, bassins, baquets et eaux dormantes. Ses antennes branchues lui tiennent lieu de rames. La manière dont il s'avance dans l'eau

en sautillant, le fait encore nommer *Puce d'eau.* Il fait aussi, mais plus rarement, usage de ses pattes pour nager. Sa queue fourchue dans quelques espèces, simple dans d'autres, lui sert d'aviron. Sa couleur varie du blanc au verd et au rouge plus ou moins foncé, sans doute à raison des débris de végétaux dont ils se nourrit. L'eau couverte quelquefois de ces insectes, a fait croire à des hommes ignorans qu'elle s'était changée en sang. Trop faibles pour être carnaciers, ils sont au contraire la proie des autres insectes aquatiques, même des polypes. Leur corps ferme et dur est si transparent, qu'on apperçoit dans quelques-uns les œufs dont leur ventre est plein. Il y a des Monocles qui portent leurs œufs en paquets à leurs côtés. Observés dans des bocaux pleins d'eau, on les voit se défaire de chacun de ses paquets à-la-fois ou séparément. Le *Perroquet d'eau* et le *Monocle à coquille* sont remarquables. Le dernier est pourvu d'une coquille bivalve dans laquelle il se renferme, si on le tire de l'eau. Cette coquille s'entr'ouvre en dessous, l'insecte fait sortir ses antennes, à l'aide desquelles il nage très-vîte dans l'eau de côté et d'autre, cherchant un corps solide pour s'y arrêter, et c'est alors qu'il fait usage de ses pattes pour marcher, en les allongeant par l'ouverture de sa coquille. Ce sont des Monocles marins qui rendent quelquefois sur certaines côtes, la mer lumineuse, à raison de la liqueur phosphorique et bleuâtre qu'ils répandent autour d'eux.

MONTAGNES. On distingue à cet égard les Montagnes primitives qui sont aussi anciennes

que le monde, et les montagnes plus récentes formées par les bouleversemens survenus à la surface de notre globe. Les primitives sont les seules où l'on rencontre des mines par filons suivis; elles se distinguent des autres par leur vaste chaîne qui s'étend pendant quelques centaines de lieues du Nord au Midi, ou de l'Est à l'Ouest. De ce nombre sont en Europe les Pyrénées, les Alpes, l'Apennin, les Montagnes du Tyrol, le Riésemberg ou Mont des Géants en Silésie, les Monts Crapacs, les Montagnes de la Saxe, celles des Vosges, le Mont Bructère au Hartz, celles de Norvège, etc. : en Asie, les Monts Riphées, le Caucase, le Mont Taurus, le Mont Liban : en Afrique, les Monts de la Lune : et en Amérique, les Monts Apalaches, les Andes ou Cordilières. Les plus hautes Montagnes de l'Europe sont celles de la Suisse; elles sont élevées d'environ 1600 toises au-dessus du niveau de la mer. La plus haute Montagne d'Afrique est le Pic de Ténériffe, à qui M. Bouguer donne 2500 toises au-dessus du niveau de la mer. Mais il n'en est pas de plus élevée que celle de Chimbo-Raco, l'une des Cordilières en Amérique, elle a 3220 toises au-dessus du niveau de la mer. En général les Montagnes les plus hautes occupent le milieu des continens. Sous la Zône Torride les vapeurs se glacent à 2400 toises de hauteur, en France à 1500 toises de haut. Au-dessus de cette ligne la neige ne fond point. Les nuages qui passent cette ligne ne montent qu'à 3 ou 400 toises au-dessus, et ne peuvent jamais aller plus haut que 3500 ou 3600 au-dessus du niveau de la mer. Ainsi sous la Zône Torride on verrait aux

plus hautes Montagnes une ceinture de neige.

MOQUEUR. Espèce de Merle qui chante très-joliment; il a sur-tout le talent de contrefaire le cri des animaux, mais d'une manière agréable. On en voit à la Virginie, à la Caroline, à la Jamaïque et dans la nouvelle Espagne. Il se nourrit de Cerises, de baies d'Aube-épine et de Cornouilles, même d'insectes. La femelle niche souvent sur les Ebéniers. Cet oiseau semble aimer l'homme, s'approche des habitations, et vient se percher jusques sur les cheminées. Quand on veut l'élever en cage, il faut se conformer à ses goûts, à son instinct, à ses besoins, et à force de bons traitemens, on lui fait oublier sa liberté. C'est une jouissance que d'entendre son ramage. Des voyageurs le mettent au-dessus du Rossignol. Des roulemens vifs et légers, une cadence brillante et bien battue, la volubilité des arpèges et des batteries, des sons d'abord pleins et éclatans qui se dégradent par nuances, et finissent par se perdre dans un silence doux et tranquille, le tout accompagné de mouvemens divers et d'une agitation de ses aîles, toujours assortis à la variété de ses phrases et de sa mélodie, tel est le charmant tableau que nous présente M. Guéneau de Montbelliard.

Moqueur. (Serpent). Voyez *Nasique.*

MORDELLE. Ce genre d'insecte se trouve ordinairement sur les fleurs, dans les bois, sur les arbres.

MORELLE. Les diverses espèces de cette plante à fleurs bleues, blanches ou doubles, sont propres à garnir des berceaux. Leurs baies prises intérieurement sont un poison qui cause des convulsions. Toute la plante employée exté-

rieurement, est résolutive et adoucissante. Son suc mêlé avec de l'esprit-de-vin, soulage dans les démangéaisons de la peau. Il y a une espèce de Morelle assez commune aux environs de Montpellier, et sur-tout dans le bas Languedoc. La récolte de cette plante qui n'est permise dans le grand Galargues que vers le 25 juillet dure jusqu'au huit septembre. Les paysans vont la chercher quinze, vingt lieues à la ronde. Chacun cueille pour son compte. Le plus heureux ou le plus industrieux, est celui qui gagne le plus. On fait broyer toute la plante, excepté la racine, sous une meule de moulin par un tems sec et serein. Le marc est employé comme un excellent fumier. Le suc exprimé de la Morelle, on en fait usage sur le champ ou au bout d'un quart-d'heure. Il y en a qui y mêlent un trentième d'urine. L'on verse ce suc sur des morceaux de toile de chanvre dont on fait provision. On froisse cette toile entre les mains. On la fait sécher au soleil; puis on l'expose au-dessus d'une cuve de pierre à la vapeur de l'urine dans laquelle on jette de la chaux vive ou de l'alun. Après cela on l'imbibe encore de suc de Morelle, et l'on recommence les mêmes opérations qu'auparavant, jusqu'à ce qu'elle soit d'un bleu noir foncé. Il est singulier que l'urine détruise la couleur, tandis que son alkali volatil développe les principes colorans. Ceux qui exposent leur toile imbibée de suc de Morelle à la vapeur du fumier de Cheval ou de Mulet, courent risque de perdre le fruit de leur travail, lorsqu'elle est trop longtems exposée. Il faut avoir soin de la retirer lorsque la couleur bleue paraît, autrement elle

se passe et se détruit. Telles sont les préparations de ce qu'on appelle dans le commerce *Tournesol en drapeau*. Les Hollandais enlèvent tous les ans une très-grande quantité de ces toiles ainsi préparées et emballées dans des sacs. L'eau froide suffit pour faire décharger cette teinture. Les Hollandais en font usage, soit pour colorer leurs vins, la croûte de leurs fromages, et pour donner à la décoction d'Iris bien sucrée, l'apparence du sirop de Violette, soit pour en tirer ce qu'on appelle *Tournesol en pâte*, espèce de laque sèche, où il entre de l'urine et de la chaux. Les Teinturiers et les Dessinateurs en font usage. Les sucreries, les gelées, les conserves, les liqueurs reçoivent aussi une couleur bleue par le moyen de cet ingrédient. Le bleu n'est pas aussi beau que celui qu'on retire du Pastel et de l'Anil des Indes ou Indigo. L'extrait desséché de la Morelle, est d'un bleu tirant sur le noir. Son fruit colore en bleu le papier. Si on laisse d'épurer du suc de cette plante, la partie verte se dépose. La liqueur qui surnage, est d'un bleu violet, reste dans cet état cinq ou six jours, et prend une teinture tirant sur le rouge.

Morelle à grapes des Indes, herbe de la laque, ou *vermillon-plante*. Elle est originaire de Virginie, vient très-bien dans nos jardins, y fait un bel effet. On la fait entrer dans la composition du *Baume tranquille*. Le suc de ses baies est purgatif. On en peut retirer une couleur purpurine ou violette bonne pour la peinture.

Morgoules. Ces petits insectes de mer, lorsqu'on les retire de l'eau, ressemblent à une subs-

tance glaireuse. Ils font sur la peau l'effet des Orties.

Morille. Cette espèce de Champignon croît dans les bois. On le met dans les sauces, soit récemment recueilli, soit dessséché ; c'est un mets assez agréable.

Morillon. Ce petit Canard fréquente les étangs, les rivières, et se trouve aussi sur la mer, plonge assez profondément, se nourrit de graines, d'herbes aquatiques, de poissons, de crustacés, de coquillages, marche difficilement, barbotte gaîment des heures entières. Moins défiant, moins prêt à partir que le Canard sauvage, il se laisse approcher, et s'il prend son essor, il ne va pas loin ; on l'apprivoise aisément, et bientôt il devient très-familier. Il y en a une espèce qu'on appelle le petit Morillon.

Moroc. C'est le nom du *Coucou indicateur.* Voyez *Coucou.*

Morochite. Cette terre douce et savonneuse est employée par les Foulons pour nétoyer leurs étoffes.

Morpion. Ces espèces de Poux multiplient prodigieusement, s'attachent à la peau, sucent le sang, s'introduisent sous l'épiderme, occasionnent des démangeaisons cruelles. On nomme cette espèce en latin *pédiculus férox, pubis, inguinalis.* Le remède le plus certain est l'onguent mercuriel. Voyez *Pou.*

Morse, *Vache marine*, ou *bête à la grande dent.* Il y en a deux espèces, l'une qui se trouve dans les mers du Nord, l'autre dans celles du Midi, on nomme celle-ci *Dugon.* Voyez ce mot. Les Morses animaux amphibies ont quelquefois

vingt-quatre pieds et plus de longueur. Leurs défenses plus belles, plus compactes, plus dures, plus chères que l'ivoire, sont arquées en sens contraire de celles de l'éléphant. Elles leur servent à gravir sur les montagnes de glace, sur les rochers, à piocher le limon de la mer, où ils cherchent des coquillages. Ce sont des armes offensives et défensives. Ces animaux d'un naturel doux, ne fuiraient pas la présence de l'homme : mais poursuivis cruellement, ils sont devenus sauvages, et n'habitent plus que les mers du Nord les plus isolées. On en voit beaucoup dans la mer du Kamschatka, ils y vivent en société. Chaque famille est réunie. Les plus forts veillent à la conservation des plus faibles. Les jeunes nagent entourés de la troupe, et sous les yeux de leurs mères. Les femelles portent neuf mois, et n'ont qu'un petit à-la-fois qu'elles allaitent avec leurs mammelles. Il y en avait autrefois des troupeaux prodigieux dans les baies d'Hudson et de Klock. Sans crainte, sans soupçon, ils s'avançaient jusque dans la campagne, y paissaient l'herbe avec toute sécurité. Des chasseurs marchant de front leur coupaient la retraite des mers, les tuaient à coups de piques. Ayant les doigts palmés, ils ne fuyaient que très-difficilement. Les monceaux de corps morts formaient des barrières. On attaquait les autres par derrière ; on en tuait ainsi quelquefois trois ou quatre cens. Ceux qui ont échappé à ce carnage, sont devenus plus craintifs. Ils ont par leur exemple, instruit les autres à la méfiance. Ils ne s'éloignent plus du bord des eaux, et s'y replongent au moindre danger. On va présentement les attaquer au

milieu des mers. Leur peau est si dure qu'elle est invulnérable. On les vise aux yeux, on leur lance un harpon attaché à une corde, et on les traîne sur le rivage. Les Vaches marines viennent secourir celle qui est attaquée, s'élancent sur la corde, tâchent de détacher le harpon. Rien alors ne les effraie, elles entrent en fureur, courent sur la barque, la renversent, fondent sur le pêcheur et le mettent en pièces. Les Lapons, les Danois, leur font la guerre pour s'emparer de leurs défenses et de leur graisse, qui est aussi utile que l'huile de Baleine. On fait avec leur peau des soupentes de carosses, très-liantes et très-fermes.

Mort *au Chien*. Voyez *Colchique*.

Morvant. Espèce de Bélier, remarquable par la crinière qu'il porte sur le col. En 1774 on en voyait un à Paris, à la foire St. Germain.

Morue. Ce poisson habitant de l'Océan, se tient entre le quarantième et le soixante-sixième degré de latitude septentrionale. Si on le trouve en Groënland, c'est en petit nombre. Il se nourrit d'Ecrevisses, de Polypes, de Harengs, d'autres poissons, n'épargne pas même ses petits, a la faculté de rejetter par le vomissement, comme les oiseaux de proie, les corps qu'il ne peut digérer. Habite ordinairement les profondeurs de la mer, vient sur les bancs et vers les côtes dans le tems du frai, qui varie suivant l'âge, suivant le plus ou moins de froideur du fond, la nature de l'air, la température des saisons. En Angleterre les Morues qui fraient au mois de janvier, disparaissent le mois suivant, et sont remplacées par d'autres plus

petites, qui fraient jusqu'à la fin d'avril. En Islande, elles ne paraissent qu'au mois de février, au banc de Terre-neuve en avril. Elles déposent leurs œufs dans les fonds inégaux, entre les pierres. Leuvenchoeck en a compté 9 millions 444 mille dans une seule Morue moyenne, et Brandley 4 millions. La Morue n'a pas la vie dure, elle meurt dès qu'elle est hors de l'eau salée, ou qu'on la fait passer dans l'eau douce. Les pêcheurs hollandais, tâchent par le moyen de vaisseaux troués, d'en amener en vie dans les grandes villes maritimes; et les matelots anglais leur percent avec une épingle la vésicule aërienne, afin qu'elles se tiennent dans le fond du vaisseau troué. C'est au banc de Terre-neuve que se fait la pêche la plus importante de ce poisson. On le prend à l'hameçon: on y met pour appât les entrailles d'une Morue dépécée. Il est si glouton, qu'il se prend même à un simple Hareng de fer blanc. Un seul homme peut en pêcher par jour trois ou quatre cens. L'hameçon n'est pas plutôt jeté, que la Morue y mord. On en voit qui avalent quelquefois des morceaux de bois. Ils ont l'avantage de pouvoir le rejeter. C'est au mois de février, que les vaisseaux destinés à la pêche se mettent en mer. Tout le monde travaille: les uns pêchent, d'autres éventrent le poisson, d'autres le salent, d'autres l'empilent dans les vaisseaux. La pêche est faite en cinq ou six semaines. On est quelquefois quatre ou cinq mois. La Morue pêchée en haute mer, est plus délicate et meilleure que celle que l'on pêche sur les côtes et dans les golfes. Elles y trouvent apparemment une meilleure nourriture. Les mâles sont plus déli-

cats que les femelles. On les fait sécher; on les prépare de diverses manières.

MOSAÏQUE. Voyez *Musivum opus*.

MOSQUITES, ou *Mousquites*. Ces Cousins des Indes orientales, sont aussi incommodes que les Maringouins du Nord. Leur piqûre occasionne de vives inflammations. Le suc de limon ou le vinaigre en amortit l'effet, mais occasionne dans le premier instant des douleurs cruelles. Les grands, pour se garantir de ces insectes, couchent dans des lits entourés de gaze claire qu'on nomme *Mosquilier*, ou *Moustiquaire*. S'ils sommeillent pendant le jour, un nègre reste à côté d'eux, et rafraîchit l'air avec un éventail de peau, pour chasser les Cousins. Dans les isles Antilles on voit soir et matin sur le bord du rivage des nuées de Mosquites.

MOTTEUX. Voyez *Culblanc*.

MOUCHARRA. Petit poisson du genre des Bandoulières, qui habite les eaux du Brésil, des Indes orientales, et de l'Arabie. Il se tient au fond de la mer, entre les coraux, et se nourrit de Polypes. Sa chair est blanche et coriace.

MOUCHE (Astron.) Voyez *Pleyades*.

Mouches. La classe de ces insectes est des plus nombreuses. Variété dans les formes, dans la structure, dans l'organisation, dans la métamorphose, dans la manière de vivre, de se multiplier, de pourvoir à leur postérité. Chaque espèce est munie des instrumens qui lui sont les plus nécessaires. Quelle finesse, quelle proportion dans le détail des parties qui composent le corps de la Mouche! Quelle précision, quel méchanisme dans le jeu, dans le mouvement! Les unes sont ovipares, les autres vivipares,

celles-ci n'ont que deux petits à-la-fois. La multiplication des premières est par centaine. Les Mouches sont des insectes lascifs, importuns, s'accommodant de toutes sortes de nourritures. A l'approche des orages elles ont plus de force, piquent plus vivement. Le mâle n'a point de parties sexuelles extérieures, si ce n'est deux petits crochets au derrière, par lesquels il saisit et retient la femelle. Mais il a une fente qu'on prendrait pour une vulve, et la femelle y introduit un petit cône; le bout de ce cône est percé d'un trou, dans lequel le mâle lance sans doute la liqueur fécondante. Leur multiplication est plus nombreuse dans les pays humides et chauds. Il y en avait autrefois une si grande quantité en Espagne, qu'il y avait des veneurs de Mouches chargés de leur faire la chasse. Les vapeurs sulfureuses arsenicales les font périr. On les détruit en les prenant dans des fioles remplies d'eau de miel, ou entre des plaques de bois recouvertes de miel. On peut voir au mot *Champignon*, un autre moyen pour les detruire. Parmi cette multitude immense, il y en a quelques-unes dont l'histoire nous présente des faits très-intéressans.

Mouches Abeilliformes. Elles n'ont de remarquable que le port extérieur des Abeilles. Elles voltigent comme elles de fleurs en fleurs, en recueillent le miel, mais elles n'ont que deux aîles, ne sont point armées d'aiguillons, et ne font point de récolte de cire. Ces Mouches naissent de *Vers à queue de Rat*; voyez ce mot; qui se plaisent dans les latrines, les eaux sales et croupies, et dans l'aliment des Pourceaux. Ces vers vivent aussi dans la bouillie des chif-

fons dont on fait le papier ; et, s'il en faut croire Linnée, le ver, lorsqu'on bat la bouillie à coups de marteau, n'en est pas blessé. Il y a de même des Mouches à deux aîles, qui n'ont aussi qu'une ressemblance extérieure avec les Guêpes. Celles qui ressemblent aux Abeilles bourdons, viennent de vers qui rongent les oignons des Tulipes et des Narcisses.

Mouches aphidivores. Nom donné à une grande Mouche commune, qui dépose ses œufs sur des tiges ou des feuilles habitées par des Pucerons. Les vers qui en sortent, sont avides de proie dès leur naissance. Armés d'un dard écailleux en forme de fleurs de lis, ils se jettent sur un Puceron, le sucent, en attaquent un autre, et chassent ainsi sans peine. Un seul en peut prendre une centaine à son aise, sans changer de place. La petite colonie pacifique dépourvue d'armes offensives et défensives, attend paisiblement les coups mortels du chasseur vorace, qui, à défaut d'yeux, semble se servir de son dard pour tâter et saisir les Pucerons. Lorsque le ver est prêt à subir sa métamorphose, il dégorge de son estomac une liqueur visqueuse, avec laquelle il se fixe sur la feuille ou sur la tige. Sa peau se durcit, et forme une espèce de coque, plus grosse par un bout et pointue par l'autre, ensorte qu'elle imite la figure d'une larme, d'abord transparente, puis opaque, lorsque la Mouche aphidivore est sur le point de prendre son essor dans les airs. Le corps de cette Mouche est panaché de plusieurs couleurs.

Mouche Araignée des Chevaux, ou *Hippobosque.* Ses aîles arrachées, elle a le port d'une

Araignée à petites jambes. Dans l'été et l'automne, on les voit en troupes voltiger autour des Chevaux, s'attacher sur leur col, sur leurs épaules, y former des plaques. Leur aiguillon fin et acéré est contenu dans un étui qui lui donne de la force. Elle allonge ou raccourcit cette lancette, perce la peau des Chevaux ou des bêtes à cornes, se nourrit de leur sang. Comme leur corpsest dur, applati et écailleux, on ne peut les écraser aisément. La ponte de cette Mouche Araignée, présente une particularité singulière. Les petits sortent tout vivans de ses œufs comme le Poulet; mais avec cette différence, qu'au moment où ils en sortent, ils n'ont plus à croître, et ont déjà toute leur grandeur naturelle. On en trouve aussi très-fréquemment dans les nids des Hirondelles, aux petits desquels ils s'attachent.

Mouche armée. La larve de ce genre d'insectes est une des plus intéressantes. Elle vit dans l'eau. Sa peau est dure et flexible; mais le défaut de souplesse des anneaux rend sa démarche tortueuse. Les crochets durs et écailleux de sa bouche lui servent d'armes offensives pour saisir les insectes dont elle fait sa nourriture. L'extrémité de son corps est terminé par une espèce de stigmate entouré d'une frange de poils. L'insecte applique cette ouverture et la frange bien étalée à la surface de l'eau pour respirer l'air, et reste souvent long-tems dans cette situation la tête en bas. Veut-il plonger dans l'eau, il replie les barbes de la frange et en forme une espèce de boule sous laquelle l'ouverture du stigmate se trouve cachée, de manière que l'eau ne peut y pénétrer. La nymphe de la Mouche

Mouche armée ne diffère de sa larve que par le mouvement. C'est la même peau qui, s'étant durcie, sert de coque à l'insecte. Dans cet état, il reste immobile jusqu'à ce que les aîles s'étant développées, la Mouche armée sorte triomphante en faisant sauter les deux premiers anneaux qui se séparent comme une calotte. C'est ainsi qu'elle passe de l'humide élément dans les vastes régions de l'air. On lui a donné le nom de *Mouche armée* à cause des pointes aiguës qui terminent son corcelet au nombre de deux, et quelquefois de six.

Mouche bleue de la viande. Cette espèce de Mouche commune n'est que trop connue par le dégât qu'elle cause dans les boucheries. Elle choisit la viande pour y déposer ses œufs, d'où naissent de petits vers blancs. C'est avec leur bouche armée de crochets écailleux qu'ils piochent et déchiquetent la viande pour la sucer ensuite. Souvent pour la rendre plus tendre et plus facile à digérer, ils l'arrose d'une liqueur visqueuse et gluante, ce qui en accélère la putréfaction.

Mouche à Chien. Elle s'attache pendant l'été aux chiens, bœufs et chevaux qu'elle pique et fatigue. Cette Mouche est de la classe des Hippobosques. La femelle pond ou plutôt paraît pondre un œuf de la grosseur d'une grosse lentille; mais c'est une coque aussi grande que le ventre de la mère; et de cette coque il sort bientôt un Hippobosque aussi gros que celui qui lui a donné le jour.

Mouche d'Espagne. Voyez *Cantharide.*

Mouche à feu. Ces Mouches que l'on voit à la Louisiane sont autant de petites étoiles vo-

lantes et scintillantes. C'est de leur partie postérieure d'un vert transparent que part cette lumière. On en voit aussi à la Guadeloupe. Leurs yeux même jettent une lumière vive et brillante.

Mouche du fromage. Cette espèce nous présente plusieurs singularités. Sa larve a la peau ferme comme du parchemin. Elle est douce, d'une grande souplesse. Lorsqu'on veut la saisir, elle se dresse sur la partie postérieure de son corps, se courbe en forme de cercle, et s'élance en l'air avec une rapidité singulière à la hauteur de six pouces, et retombe sans se blesser. Destinée à vivre dans l'intérieur même des fromages, les organes de sa respiration courraient risque d'être bouchées. Les stigmates de la partie postérieure sont défendus par des papilles ou tubercules proéminentes, et le ver a la faculté de retirer en dedans sa tête et ses jambes, ensorte que les stigmates du second anneau se trouvent cachés sous le pli. De l'état de ver, l'insecte passe à celui de nymphe, et ensuite à celui de Mouche. Rien de plus chaud que la femelle. A peine éclose, elle cherche et sollicite le mâle, le reçoit sur son dos, aîles étendues, allonge la partie qui caractérise son sexe, la fait entrer dans la cavité de la partie externe du mâle qui reçoit au lieu d'être reçu. Ainsi se fait l'accouplement singulier de ces Mouches. La femelle fécondée se met en devoir de pondre. Pour cet effet, elle allonge une espèce de tube qu'elle enfonce dans les trous les plus profonds du fromage où elle dépose ses œufs.

Mouche de la gorge du cerf. Voyez *Oestre.*

Mouches Ichneumons. Voyez *Ichneumons Mouches.*

Mouches des intestins des chevaux. Voyez *Oestre.*

Mouche luisante. Cet insecte d'Italie a été nommé improprement de ce nom; c'est un scarabé. Son ventre gris cendré est lumineux. Il voltige dans les airs. Ce sont des astres volans. Le mouvement de l'animal paraît augmenter son éclat phosphorique. Cet éclat brille par élancemens. Trois de ces insectes enfermés dans un tuyau de verre blanc, donnent une lumière vivante qui jette dans une chambre assez de clarté pour en distinguer les objets. On voit aussi une grande quantité de Mouches luisantes à Madagascar. On les y nomme *Hérecherche.* Ces insectes tout brillans de feu, volent pendant la nuit; le jour ils se tiennent dans des troncs d'arbres pourris. La peur grossit les objets. Un voyageur s'éveillant en sursaut, crut voir sa chambre en flamme. Il fut saisi d'effroi, et reconnut avec étonnement que cette lumière était occasionnée par une multitude de scarabés.

Mouche merdivore. Tous les insectes ne reposent pas sur la rose et sur le jasmin. Les matières les plus sâles et les plus dégoûtantes servent à quelques-uns de berceaux. Mais rien ne rebute le naturaliste curieux. C'est à son ardeur pour l'observation que nous devons la connaissance d'une particularité qui se fait remarquer dans les œufs de cette Mouche. A la base de l'œuf sont placés deux aîlerons qui le soutiennent dans les excrémens où il est déposé. Une partie reste toujours dehors, et le petit,

en naissant, ne se trouve point enseveli au milieu des alimens qui doivent faire sa nourriture. Il ne faut pas confondre cette espèce de Mouche avec celle dont la larve porte, à la partie postérieure de son corps, une queue qui lui a fait donner le nom de *Ver à queue de Rat*. Voyez ce mot.

Mouche des Moutons. V. *Oestre*.

Mouche papillonacée. V. *Frigane*.

Mouche de rivière. Les aîles de ces espèces de Mouches leur servent de voiles dans les airs et de rames pour nager à la surface des eaux.

Mouche de St. Marc, *Bibion*. Elles paraissent au mois d'Avril vers la fête de St. Marc, volent d'assez mauvaise grace, les jambes pendantes. Dans l'accouplement le mâle est en partie couvert des aîles de la femelle; on dirait d'un seul insecte. Cet accouplement dure des heures entières. La femelle emporte en l'air le mâle, qui ne veut ou ne peut l'abandonner. Elle dépose ses œufs dans les boues, dans la terre ou dans des excrémens de chevaux. Ces Mouches ne vivent que trois semaines ou un mois. Elles s'attachent aux arbres. Peut-être en dessèchent-elles les bourgeons et les fleurs dont elles expriment le suc avec leur bouche. Les plus remarquables sont le *Bibion rouge* dont le mâle est très-différent de la femelle, les *Bibions à aîles frangées*.

Mouche à scie. Il y a un grand nombre d'espèces de ces Mouches. Elles diffèrent entre elles par leurs couleurs, leur grandeur. Elles sont peu farouches. Un de leurs caractères distinctifs est de porter leurs aîles croisées sur le corps.

Les unes déposent avec leur scie dans les boutons de fleurs, les autres sur de jeunes branches d'arbres ou arbrisseaux, des œufs, d'où naissent de fausses Chenilles. Voyez *Chenilles fausses.* L'instrument dont elles sont armées n'est pas redoutable. Il paraît uniquement destiné à loger les œufs. La Mouche à scie du Rosier est une de celles où l'on peut observer le mieux la merveilleuse structure de cette scie. On la voit s'attacher sur une jeune branche de Rosier. A l'instant sortent d'un étui placé à l'extrémité de son corps, deux lames fines, écailleuses, hérissées de pointes sur leur surface, armées à leur extrémité de dents dentelées. Chacune de ces lames joue séparément. L'une s'enfonce dans l'écorce, pendant que l'autre se retire. Point de tems perdu. Chacun de ces instrumens d'une fabrique merveilleuse, en réunit trois des nôtres. C'est par son extrémité un poinçon, une scie par ses côtes et une lime par ses surfaces. La loupe à la main, on peut observer la manière dont la Mouche met en jeu ces instrumens. C'est dans les beaux jours du printems et de l'été que l'on peut surprendre ces Mouches occupées à ce travail. Elles font plusieurs incisions à la file les unes des autres. Dans chacune elles déposent un œuf. Ces œufs y croissent. On dirait alors que les jeunes branches sont recouvertes d'une file de grains de chapelet. On s'assure que les œufs grossissent à l'aide des sucs qui transpirent de la plante par l'expérience suivante. Que l'on prenne de ces œufs de Mouche à scie qui ont été déposés sur des feuilles. Qu'on fasse tremper la queue de cette feuille dans un gobelet d'eau. On les voit grossir.

et éclore. Ils se dessèchent et périssent, si on laisse la feuille à sec. La *lettre Hébraïque verte*, ainsi nommée des taches de son corcelet, est une des plus jolies Mouches à scie. Les Mouches à scie des arbres fruitiers déposent avec le même art que celle du Rosier, leurs œufs dans les jeunes boutons de fleurs de nos Pommiers, Pruniers, Poiriers. La fausse Chenille éclose se nourrit du suc de la tendre fleur qui se dessèche, tombe, périt. D'autres Mouches à scie déposent leurs œufs sur les nervures des feuilles, d'autres dans des boutons de Rose. Les fausses Chenilles pénètrent jusques dans la moëlle de la jeune branche. D'autres Mouches font sur les branches de grandes entailles dans lesquelles leurs œufs restent à découvert. Parmi ces insectes, il y en a dont la larve est couverte d'une matière cotoneuse, d'une finesse presqu'imperceptible, d'autres d'une matière gluante et fétide, par laquelle elles tiennent aux feuilles. Ces Larves ou fausses Chenilles ont dix-huit, vingt ou vingt-deux pattes. On en trouve sur le Saule une espèce qui, si on la touche, lance à un pied de distance un filet de liqueur un peu verdâtre et visqueuse. Si on continue de l'inquiéter, elle se laisse tomber à terre.

Mouche Scorpion, *Panorpe*. Les espèces de pinces que l'on voit à la partie postérieure de cet insecte, servent au mâle pour saisir la femelle dans les embrassemens amoureux ; la queue menaçante du mâle ne fait aucun mal. On trouve cet insecte dans les prairies au bord des eaux.

Mouche des Truffes. Elles déposent leurs œufs dans les Truffes. Ce mets délicat est celui

dont se nourrissent les jeunes vers. Ces essaims de Mouches voltigeans à la surface de la terre, indiquent les Truffières à un observateur.

Mouche stercoraire. Voyez *Mouche merdivore*.

Mouche des tumeurs des bêtes-à-corne. Voyez *Oestre*.

Mouche végétante. On donne ce nom à une espèce de Cigale que l'on trouve à Saint-Domingue. On observe sur le dos de cet insecte, dans l'état de nymphe, une espèce de plante quelquefois de la hauteur d'un pouce, du genre des Clavaria; fort extraordinaire. Ce phénomène a mérité l'attention de quelques naturalistes. Les uns ont cru reconnaître le passage du règne animal au règne végétal. D'autres ont attribué la cause de la végétation à la nature même des graines de la plante qu'ils ont comparées à certains Fungus qui ne lèvent jamais en pleine terre, mais seulement sur la corne des chevaux morts. Le père Torrubia parle d'un fait singulier par lui découvert à la Havane. Se promenant au milieu d'un champ de blé, il apperçut des Abeilles mortes, et sur le corps desquelles une plante appellée *Gia* dans le pays avait pris racine. Il n'est pas nécessaire de passer les mers pour découvrir un pareil phénomène, il est à notre portée. On peut l'observer dans le territoire des environs de Paris. Lorsqu'on rencontre la *Clavaria militaris crocea*, (On trouve cette Clavaria au mois de septembre et de novembre sur les gazons et dans les fossés des bois. Elle est très-rare.) il faut, pour bien faire, ne pas l'arracher avec la main, mais enlever doucement la terre avec un couteau, de manière

qu'on ne touche pas aux racines. Alors on a la satisfaction de voir le corps d'un insecte d'où sortent un ou plusieurs Fungus de différentes grandeurs. Cette plante a besoin pour croître, du suc qui se trouve dans la substance des insectes morts. La partie supérieure de la chrysalide, prouve bien que l'animal est détruit, et que cette destruction vient de la fermentation intérieure et de la dilacération des parties occasionnée par l'accroissement d'un corps étranger.

Mouche du vinaigre. Cette Mouche assez commune au mois de mai et de juin, dépose ses œufs dans le vinaigre et dans les liqueurs qui s'aigrissent. De ces œufs naissent autant de vers qui vus au microscope, se montrent sous la forme de Serpens d'une agilité surprenante. Parvenus à leur grosseur, ils sortent de la liqueur, s'attachent aux parois ou couvercles du vase, se changent en chrysalides de la grosseur d'un grain de moutarde, se dépouillent en juillet et août de leurs habits de nymphes, prennent leur essor, marchent lentement, sautent quelquefois, mais volent avec vivacité, sans bruit et sans s'eloigner du lieu de leur naissance, rentrent dans le vase du vinaigre, s'y accouplent et y déposent une nouvelle postérité.

Moucherole. Cet oiseau habitant des climats chauds de l'un et l'autre continent, de la famille des *Gobemouches*. Il en a le caractère et les habitudes. Parmi les variétés de cet oiseau, l'on distingue le Moucherole de Virginie connu sous le nom d'*Oiseau Chat* parce que sa voix resseinble au miaulement du Chat.

Mouettes. On donne ce nom aux oiseaux qui, semblables aux Goëlands, (voyez ce mot) par

les mœurs, les habitudes et le caractère, en diffèrent par la grandeur ; ils sont aussi moins cruels et moins voraces. Il y en a plusieurs espèces. La *Mouette tachetée* a pour ennemi le *Labbe*, qui la poursuit à toute outrance pour lui faire rendre gorge. En février 1775, on en a vu en grandes troupes en Bourgogne. Exténuées sans doute de fatigue et de besoin, on n'eut pas de peine à les tuer. La *grande Mouette cendrée* porte sur les côtes de Picardie le nom de *grande Miaule*. La *petite Mouette cendrée* s'accoutume dans un jardin et fait la chasse aux vers, aux limaçons, aux insectes et aux mouches. La *Mouette rieuse*, ainsi nommée à cause de son cri, qui ressemble à un éclat de rire, est vive, légère, remuante, presque toujours en l'air, criarde comme presque toutes les Mouettes, fréquente les côtes de la mer dans les deux continens, s'écarte quelquefois fort avant dans les terres, pond six œufs olivâtres, tachetés de noir fort pointus par le bout, de la grosseur des œufs de Pigeon. Le père et la mère défendent la couvée courageusement et à coups de bec, en jettant de grands cris. On prétend que la chair des jeunes est bonne à manger.

Mouffete. Nom générique donné à quelques espèces d'animaux, qui lorsqu'ils sont inquiétés, répandent une odeur infecte, tels que le *Coase*, la *Chinche*, le *Conepatte* et le *Zorille* ; voyez ces mots.

Mouflon. Cet animal qu'on voit dans les bois de Russie, de la Siberie Méridionale, de Sardaigne, de Corse, paraît être la source primitive des nos Brebis. Vigoureux, résistant aux intempéries de l'air, couvert de poils, il jouit

de toute la force qu'ont les animaux restés entre les mains de la nature. Le mâle est en état de produire à dix-huit mois. La femelle engendre à un an, et porte deux fois l'an dans les climats chauds pendant cinq mois, un et quelquefois deux petits. Le mâle cesse d'engendrer à huit ans, et la femelle à dix ou douze ans. La race de cet animal a pu se répandre également dans le Nord et au Midi. Devenue domestique, elle a dégénéré, subi les maux attachés à cet état, et varié suivant les climats, les nourritures et les divers traitemens. Les nouvelles habitudes du corps se sont perpétuées par les générations, et ont formé notre Brebis domestique, et toutes les autres races de Brebis que l'on voit sur le continent. Le poil du Mouflon s'est changé en laine dans les climats tempérés. Le Mouton de Barbarie à grosse queue n'est qu'une variété du Mouflon, cette souche primitive. De l'accouplement du Bouc avec la Brebis, naît une espèce de Mouflon. C'est un agneau couvert de poils et capable de multiplier. La Chèvre, au contraire, ne s'accouple point avec le Bélier. Ces expériences prouvent que la Chèvre et la Brebis ont quelque chose de commun dans leur origine; mais que la Chèvre est l'espèce dominante, et la Brebis, l'espèce subordonnée, puisque le Bouc agit avec puissance sur la Brebis, et que le Bélier est impuissant à produire avec la Chèvre. Dans l'isle de Chypre on passe les peaux de Mouflon; l'on en fait des cordouans ou cuirs à souliers qu'on envoie en Italie.

Moulard, ou *Molée*. Cette substance naturelle est une espèce d'argile à Foulon. On donne

aussi ce nom au mêlange de fer et de sable qui tombe dans l'auge des Couteliers en aiguisant. Les Corroyeurs, Peaussiers et Teinturiers en font usage.

Moule. On distingue plusieurs espèces de ces coquillages. Les unes habitent les mers, les autres les rivières et les étangs. Les unes et les autres s'ouvrent, se ferment, sortent de leurs coquilles, rentrent, s'enterrent dans le sable ou dans la glaise des rivières, ont un mouvement progressif, s'attachent où elles veulent, respirent, et quelques-unes voltigent sur la surface des eaux. Toutes sont androgynes, ont une conformation singulière, des maladies et des ennemis. Lorsque les Moules veulent marcher, elles s'ouvrent, parviennent à se mettre sur le tranchant de leur coquille, font sortir un corps charnu, susceptible d'extension. Il leur sert comme de jambe pour se traîner. On peut observer dans les étangs les sillons que font ces Moules en marchant ainsi. Cette jambe sert de filière aux Moules de mer : c'est une espèce de houppe d'où pendent les fils ou bissus avec lesquels elles s'attachent à différens corps, ou les unes aux autres. Ce sont autant de cordages qui les tiennent à l'ancre, et les mettent à l'abri du mouvement des flots et des orages. Les Moules respirent l'eau comme les poissons. Si elles sont couvertes de peu d'eau, on voit un petit mouvement circulaire au-dessus du talon de la coquille. Quelques momens après, elles rejettent l'eau d'un seul coup par l'autre bout de la coquille. Les parties de la génération sont deux ovaires et deux vésicules séminales. Chaque ovaire et chaque vésicule a

son canal propre. C'est par ces quatre canaux que les œufs et la semence de la Moule se rendent dans l'anus, où ces deux principes s'unissent ensemble en sortant ; ce qui suffit pour la génération. C'est au printems que les Moules déposent leurs œufs. On ne leur en trouve que dans l'hiver. Les maladies des Moules sont la mousse, la gale. Les racines de la mousse s'introduisent dans la coquille. L'eau pénètre par ces ouvertures, et la dissout peu à peu. La gale est une espèce de tubercules qui naissent de la dissolution de la coquille. De petits coquillages s'attachent aux Moules, les percent et les sucent. Il y a des Moules fluviatiles dont on retire d'assez belles perles. Telles sont celles de Valognes en Lorraine, de S. Savinien, d'Ecosse, de Bavière. Les Moules ne sont pas un aliment bien sain. La digestion en est difficile. Les maladies auxquelles elles sont sujettes, ou peut-être, comme on le croit communément, une espèce de Crabe qui se loge dans ces coquillages, les rendent quelquefois un mets dangereux. On a vu des personnes, après en avoir mangé, être attaquées de convulsions et d'éruptions cutanées. Les meilleurs remèdes sont les vomitifs et les antidotes. Le suc de Limon et peut-être tous les acides, sont le spécifique le plus prompt et le plus certain en pareilles accidens. La coquille des Moules est aussi admise dans les cabinets d'histoire naturelle. Quelques-unes sont nacrées et contiennent des perles. Les plus précieuses sont *les Moules de Magellan, celles de la terre des Papous, les Pinnes marines, les Jambons, les Jambonneaux, les Pholades*

bivalves, etc. On en trouve aussi de fossiles. Dans cet état elles portent le nom de *Musculite* ou de *Mythulite*; quelques-unes sont minéralisées. Ce n'est communément que le noyau formé dans l'intérieur de la coquille.

MOUSSE. Cette classe des plantes est des plus nombreuses. Il n'y a pas jusqu'aux rochers les plus durs et les plus polis qui ne se couvrent d'une espèce de Mousse qu'on ne peut déraciner sans détacher quelques parcelles du rocher. La destruction de ce végétal forme bientôt une couche de terre fine, capable de produire une autre espèce de Mousse plus abondante, et par succession de tems, le rocher se couvre peu à peu d'une grande quantité de terre. Il y croît d'abord de l'herbe, puis des plantes plus élevées, ensuite des broussailles, et enfin des arbres. Parmi les Mousses terrestres il y en a quelques espèces assez curieuses par leur utilité ou leur singularité, telles que la *Mousse à massue*, ou *patte de Loup*. Voyez *Lycopodium*. La *Mousse membraneuse*, ou *fugitive*. Voy. *Nostoch*. La Mousse terrestre croît en grande abondance dans les terrains humides. Elle étouffe et fait périr quelquefois tous les foins. On prétend que l'on peut la détruire en jetant dessus les cendres qui ont servi à la lessive. Les arracher avec la herse, paraîtrait un procédé plus certain. On emploie la Mousse à tenir frais les jeunes plans que l'on transporte fort loin. C'est pour les blessures un excellent astringent.

MOUSSERON. Ce petit Champignon croît au mois de mai au milieu de la mousse. On le fait en-

trer dans les sauces et ragoûts comme un assaisonnement agréable. Voyez *Champignon*.

Moustac. Nom emprunté, donné par M. de Buffon, à une espèce de Guenon qui porte, à la côte d'Or et en Guinée, le nom de *Blanc nez*; c'est de l'espèce des Guenons la plus jolie.

Moustache. C'est le nom que M. de Montbeillard donne à une espèce de Mésange, fort commune en Danemarck, et remarquable par la plaque noire qu'elle a des deux côtés de la tête.

Moustille. La peau de cette espèce de Belette sauvage s'emploie dans la pelleterie.

Moustique. Voyez *Mosquite*.

Moutarde. La semence de cette plante est antiscorbutique. On prépare avec sa graine broyée et mêlée avec du vinaigre, la Moutarde, qui, par son odeur, soulage dans les accès de vapeurs. On en fait des cataplasmes caustiques dont on affaiblit l'effet à volonté.

Mouton. C'est le mâle coupé de la Brebis. Cet animal domestique, symbole de la douceur et de la timidité dans sa jeunesse, semble n'exister que pour fournir à nos besoins. Sans armes, sans défense, les Moutons au moindre bruit se précipitent les uns sur les autres et ne savent pas fuir; on pourrait les accuser de stupidité et presque d'insensibilité. Ils restent immobiles où ils se trouvent à la pluie, à la neige, ne changent de lieu que lorsqu'ils sont appelés par le berger ou chassés par le chien; encore leurs pas, leurs mouvemens se règlent-ils sur ceux d'un Mouton conducteur. La Brebis se laisse enlever son agneau sans résistance et sans regret au moins apparent. L'âge du Mouton peut

se reconnaître par les dents. Une marche précipitée, l'humidité, le froid, la neige l'incommodent. Il ne supporte pas la fatigue des voyages. L'ardeur du soleil l'étourdit, lui donne des vertiges. On voit les Moutons, lorsqu'il fait beaucoup de vent, courir, s'arrêter, se heurter tête contre tête. Les mauvaises herbes, telles que la *Crapaudine, l'Euphorbe*, et une renoncule appelé *Douve*, altèrent le tempérament délicat de ces animaux, et leur occasionnent des maladies souvent contagieuses. Ils sont quelquefois tourmentés par un insecte qui dépose ses œufs dans leur nez. Voyez *Oestre*. L'usage du sel leur rend l'appétit, entretient leur état de santé, et leur procure une laine plus belle et de meilleure qualité. Les pâturages bas, humides et marécageux ne conviennent pas aux troupeaux. On préfère les plaines élevées audessus des collines. Dans les parages maritimes, la chair des Moutons et le lait des Brebis deviennent meilleurs. Le son, les navets, le foin, la paille, la luzerne, le sainfoin, les feuilles d'orme, de frêne sont la nourriture d'hiver dans l'étable. On les en fait sortir lorsqu'il fait beau, pendant quatre ou cinq heures. Le printems et l'automne, on les laisse aux champs toute la journée. L'été on les retire pendant la grande chaleur du jour dans la bergerie ou dans quelqu'endroit à l'ombre. Trop de graisse est contraire aux Moutons, et nuit sur-tout à la fécondité de la Brebis. Celle-ci n'a d'instinct que pour choisir sa nourriture et reconnaître son agneau. C'est de tous les animaux la femelle la plus insensible à la propagation de l'espèce. Elle est sujette à se blesser, avorte

fréquemment, devient quelquefois stérile, et fait assez souvent des monstres; un coup de tonnerre suffit pour la faire avorter. En état d'engendrer à un an, elle est vieille à l'âge de sept à huit ans; cependant avec des ménagemens elle produit jusqu'à l'âge de dix ou douze ans, porte cinq mois, met bas au commencement du sixième un ou deux agneaux, s'en délivre difficilement quand l'agneau se présente par les pieds, court risque de la vie si elle n'est pas aidée. Son premier lait est gâté. Il faut le tirer sur-le-champ. La Brebis qui vient de mettre bas veut être nourrie de bon foin, d'orge moulu, de son mêlé d'un peu de sel. L'eau qu'on lui donne à boire doit être un peu tiède et blanchie avec de la farine de blé, de fève ou de millet. On peut la faire sortir au bout de quatre ou cinq jours sans la mener trop loin, crainte d'échauffer son lait. Ce lait est une bonne nourriture pour les enfans et les gens de la campagne. Mêlé avec celui de vache, on en fait d'excellens fromages; on peut le traire deux fois par jour en été, une fois en hiver; la brebis en a pendant sept ou huit mois en abondance. Dans les climats chauds, la Brebis produit deux fois par an. On voit des Brebis qui ont deux et même quatre cornes. La chair de la Brebis est molasse et insipide, celle du Mouton, meilleure, plus succulente. Pour engraisser les vieilles bêtes, il faut éviter de les exposer au soleil, leur faire paître l'herbe humide et chargée de rosée, leur donner un peu de sel pour les exciter à boire, leur faire prendre en même-tems des nourritures plus succulentes que l'herbe, telles que la

la farine d'orge, d'avoine, de froment, de fèves mêlées de sel. En deux ou trois mois elles deviennent grasses, bouffies. Il faut s'en défaire. On ne les engraisse jamais deux fois. Elles périssent presque toutes par des maladies de foie. On prétend avoir trouvé des papillons dans le foie des Moutons. C'est sans doute une méprise occasionnée par la forme plate et large des vers qui s'y rencontrent. Dans les pays chauds on arrache la laine des Moutons, et l'on fait deux récoltes par an. La tonte ici ne se fait qu'une fois au mois de mai; la laine du col et du dos des Moutons est de la première qualité. Celle des Brebis mortes ou malades est la plus mauvaise. La laine, la peau, la chair, le suif, les os, les boyaux, le fumier, tout dans cet animal est devenu le domaine du besoin et de l'industrie. Le fumier, l'urine et la chaleur des corps des Moutons raniment en peu de tems les terres épuisées, froides, infertiles sur lesquelles on les fait parquer pendant les nuits de l'été. Cent Moutons peuvent améliorer en un été huit arpens de terre pour six ans. Le suif que l'on distingue de la graisse parce qu'il durcit en se refroidissant, est plus ferme, plus blanc, plus sec, plus abondant et de meilleure qualité dans le Mouton. Cet animal multiplie beaucoup dans le Berry. Ceux qui viennent de Beauvais et de quelques endroits de la Normandie, sont plus gras, plus chargés de suif. Les côtes sabloneuses de nos provinces maritimes nous fournissent les meilleurs de tous. En Espagne il y a des Moutons roux. En Ecosse on en voit de jaunes. Les *Moutons flandrins* qu'on regarde comme la plus grosse

espèce, ont été transportés des Indes Orientales. Les *Moutons d'Islande* sont petits, ils passent leur vie en pleine campagne, et, pour ainsi dire, abandonnés. Leur laine est grosse et rude. On ne la tond pas. Elle tombe d'elle-même tous les ans. Pour la recueillir, un berger monte sur une colline, donne avec sa corne, le signal à des Chiens bien dressés qui se dispersent, chassent les Moutons, les forcent à entrer dans un parc dont l'entrée est très-large, les poussent jusqu'à l'autre extrémité qui va en rétrécissant. Forcés dans ce retranchement, il est aisé de les dépouiller d'une fourrure qui ne tient plus à leur peau. Les Moutons d'Islande ont deux, quatre, et quelquefois cinq grandes cornes tournées en spirale. On trouve souvent des égagropiles dans leur estomac, parce que l'hiver et dans le tems des neiges, faute de nourriture, ils se mangent la laine sur le dos les uns des autres. Le froid les fait souvent périr. Il survient quelquefois des ouragans si violens, qu'ils sont précipités dans la mer. Les beaux *Moutons d'Espagne* et *d'Angleterre* sont tirés de la Barbarie. La laine de *Castille*, par l'influence du climat, est préférable à celle d'Angleterre. Le *Mouton de Barbarie*, ou d'*Arabie*, cet animal domestique qui tire son origine du Mouflon, n'en est qu'une variété occasionnée par le climat et par les soins. Toute la graisse, dans ces animaux, se porte aux reins. Leur queue devient si grosse, qu'on en voit qui pèsent jusqu'à vingt livres. On est obligé de la soutenir avec une petite brouette. Voyez *Bélier*.

MUD-JUGUANA. Voyez *Lézard cannelé*.

Muge. Ce poisson habite, dit-on, les mers et les étangs On en distingue de plusieurs espèces. Il y en a d'excellens, sur-tout auprès de l'isle de Tabago. On en pêche auprès de Cette en Languedoc. Si l'on attache à une ligne un Muge mâle, et qu'on le traîne vers le rivage; on voit bientôt accourir les femelles amoureuses. On les saisirait presqu'à la main. Le Muge de la mer de Venise n'est pas bon. On prépare en Languedoc avec les œufs du Muge, de l'huile et du citron un mets de carême qu'on nomme *boutarde*.

Muguet, ou *Lys des vallées*. Ces jolies fleurs sont la parure des villageoises au printems. Leur odeur est douce et suave; mais desséchées, elles sont un puissant sternutatoire.

Mulat. Poisson des Indes orientales du genre des Bandoulières.

Mulet. Cet animal engendré par l'Ane et la Jument, est plus grand, plus estimé que le Bardeau. Il tient par la tête, les jambes, la queue, l'allure, les inclinations, plus de l'Ane que de la Jument. Les Mulets sont pour l'ordinaire ombrageux, indociles, rusés, pleins de mémoire. On en voit qui ne veulent obéir qu'à leur maître. On en élève beaucoup en Auvergne, en Poitou, dans le Mirebalais. Les Mulets naissent mâles ou femelles, ayant extérieurement tous les organes de la génération Le Mulet peut engendrer, la mule peut produire : seulement ces animaux d'espèce mixte, sont beaucoup moins féconds, et toujours plus tardifs que ceux dont ils tirent leur origine. Il y a exemple de Mules qui ont mis bas. Le Mulet est plus propre à supporter la fatigue, et à porter de pesans

fardeaux, la Mule est d'une allure plus douce et plus commode pour la monture. Ces animaux marchent d'un pied assuré au milieu des cailloux, sur le bord des précipices. Il y en a de très-beaux en Espagne. On en fait des attelages de carosse. Cet animal, quoique plus commun dans les pays chauds, supporte cependant très-bien le froid. On ne doit faire servir les Mulets qu'à cinq ans. La manière de vivre et de les soigner est la même que pour les Chevaux. Voyez *Czigithai*.

Mulet. On donne ce nom aux Abeilles, aux Guêpes, aux Fourmis qui naissent sans sexe. Ces insectes supportent seuls les fatigues du travail. Voyez *Guêpes*, *Abeilles*, *Fourmis.*

Mulot. Cet animal habite les bois, les campagnes qui en sont voisines, multiplie prodigieusement, fait des ravages étonnans dans les grains, dans les sémis. Il se retire sous terre, y établit un domicile divisé en deux parties : l'une est la chambre où il loge; l'autre est son magasin. Il le remplit de grains, de gland. Les Mulots sont en état d'engendrer dès la première année, et produisent toute leur vie. La femelle au bout d'un mois ou cinq semaines, met bas neuf ou dix petits, et fait plusieurs portées par an. Pour faire périr ces brigands, il faut boucher une partie de leurs trous, introduire dans les autres la vapeur du soufre. Elle les suffoque. On peut aussi tendre des piéges de dix pas en dix pas d'une pierre plate, soutenue d'une petite baguette; et pour appât, une noix grillée. Ces ennemis dévoreraient tout, si leur multiplication n'était suspendue par leur voracité. Dès que les vivres commencent à leur

manquer, (car leur provision n'est qu'à raison de la grandeur de leur trou, et non de leurs besoins) ils se dévorent les uns les autres. M. de Buffon avait mis douze de ces animaux vivans dans un vase ; on les oublia d'un quart-d'heure, ils se mangèrent impitoyablement. Au bout de quelques jours, il n'en resta qu'un seul. Tous les autres avaient été tués ou dévorés en partie. Celui qui restait avait lui-même les pattes et la queue mutilées. Le Mulot a aussi pour ennemis les Loups, les Renards, les Martes, et les oiseaux de proie.

Murène. Ce poisson habite les eaux douces et salées. On le trouve aux Antilles et dans la mer Méditerranée. C'est en Sardaigne que s'en pêche la plus grande quantité. C'est un poisson vorace, dont la morsure est dangereuse. Il se nourrit d'Ecrevisses, de petits poissons, même de chair humaine, et sur-tout de Polypes. Faute de nourriture, les Murènes se rongent la queue les unes aux autres. Sans nageoires pectorales et ventrales, elles n'ont de mouvement que par l'impulsion de la partie postérieure du corps. L'hiver elles se tiennent au fond de l'eau, et paraissent au printems sur les bords. On les prend avec des lignes de fond. Elles s'apprivoisent aisément. On ignore si elles s'accouplent, et si elles sont ovipares ou vivipares. Les Romains faisaient grand cas de ce poisson, dont la chair est de bon goût. La Murène tâchetée est un assez beau poisson, sa chair est, dit-on, mal saine. Les Romains estimaient tellement ce poisson, qu'ils n'avaient pas honte de le nourrir avec de la chair humaine. *Dedius Pollion* engraissait ses Murènes, avec

la chair et le sang des esclaves qu'il condamnait à mort. L'empereur *Auguste* mangeant un jour chez *Pollion*, un de ses esclaves cassa par hazard un plat précieux ; *Pollion* lui cria : *aux Murènes* ; ce qui signifiait que ce malheureux était condamné à être mangé par les Murènes. L'empereur eut en horreur une telle cruauté : il fit casser toute la vaisselle précieuse de *Pollion*, et donna la liberté à l'esclave.

Murex, *chausse-trape*. Machine de guerre fort en usage chez les Romains. Ils avaient soin d'en semer dans les plaines, pour embarrasser le passage de la cavalerie ennemie. Ces machines étaient de fer ou de cuivre. Enfoncées dans la terre par quelques-unes de leurs pointes, il en restait toujours d'autres élevées, qui blessaient les pieds des hommes ou des Chevaux, lorsqu'ils s'engageaient avec trop de confiance sur ce terrain perfide. Cette machine de guerre avait le même but et le même effet, que nos Chevaux de frise.

Murex. Ce coquillage tenait lieu de Cochenille aux anciens. Voyez au mot *Pourpre*, la belle couleur qu'ils en tiraient. Les Murex ne servent plus guères aujourd'hui que d'ornement, soit pour les grottes et les cascades, soit pour les cabinets d'histoire naturelle. Leur caractère est d'être garnis de pointes, ou clous, ou tubercules. Leur bouche est oblongue. Les uns à bouche dentée ou non dentée sont sans queue ; d'autres ont une petite queue ; d'autres à bouche aîlée, sont sans pattes, ou avec des pattes. Les plus curieuses coquilles de la famille des Murex, sont le *Bois veiné*, *l'Araignée*, *le Scorpion*, *l'Oreille d'Ane*, *l'Unique*, *le Mille-*

pied, *la Musique*, *la Pyramide*, *la Chausse-trape*, *ou Murex de Chien*, *l'Aile large*, *etc.*

Muriate *calcaire*. C'est un sel pierreux, formé par la combinaison de l'acide muriatique avec la chaux. Il a une saveur salée, amère, et très-désagréable. On croit que c'est lui qui communique à la mer son âcreté, et son amertume; l'humidité le fait tomber en déliquescence. Une partie et demie d'eau froide ou une d'eau chaude, suffisent pour le dissoudre. Il se liquéfie au feu en perdant l'eau de sa crystallisation; mais en refroidissant il se fige. A un feu violent il ne se décompose pas, il devient phosphorique. Les acides sulfurique et nitreux le décomposent avec effervescence. Il se crystallise en prismes hexaèdres, terminés par des sommets tétraèdres à plans trapézoïdaux. On le trouve soit dans la terre, soit dans les eaux, par-tout où se trouve le vrai sel marin.

Muricites. Ce sont les murex fossiles.

Murier. On en distingue deux espèces principales, le rouge et le blanc. Il n'y a que le rouge dont le fruit soit bon à manger. Ses mûres sont laxatives, adoucissantes. On en prépare un sirop très-utile dans les maux et ulcères de gorge. Le suc de ce fruit n'est pas bon en teinture. Il imprime cependant sur les mains et sur le linge une couleur très-tenace. Les sucs acides d'oseille, de verjus, etc. emportent les taches des mains. On enlève celles du linge en mouillant l'endroit taché, et le séchant à la vapeur du soufre. L'acide vitriolique qui détruit les couleurs, fait disparaître la tache. Le *Mûrier blanc* est originaire des climats chauds, tels que l'Espagne, la Provence, le Languedoc,

le Piémont. D'un tempérament robuste, il se naturalise très-bien dans les provinces plus froides, telles que le Maine, l'Anjou, la Touraine, le Poitou. Il réussit aussi en Allemagne. On le multiplie de semence, de marcottes, de boutures. La semence la plus estimée est celle du Piémont, du Languedoc. Cependant la graine recueillie dans les pays un peu froids, donne des arbres moins sensibles à la gelée. C'est de la bonne qualité des terres que dépend en partie la beauté et la bonté de la feuille. Les Mûriers, dans les terres trop fortes, donnent des feuilles trop grossières. Dans les terres trop sèches, elles ne sont point substancielles. Les Mûriers d'Espagne greffés sur nos Mûriers sauvages, donnent des feuilles très-grandes, très-belles. Ces arbres s'épuisent plutôt que d'autres, ainsi que tous les Mûriers greffés. Le Mûrier blanc greffé sur le Mûrier noir, serait plus robuste, et ses racines moins sujettes à périr. On fait un tort considérable aux Mûriers en les effeuillant trop jeunes. On les prive des organes qui servent en partie à leur nutrition. La sève dans ces arbres est si abondante, qu'ils repoussent de nouvelles feuilles jusqu'à deux et trois fois. A Florence, en Toscane, avec la moitié moins de Mûriers qu'on en cultive en Piémont, on élève le double de vers à soie. On fait éclore les œufs en deux différentes fois, et dans les momens où les Mûriers sont en feuilles de la première et de la seconde pousse. La qualité de la soie dépend de celle des feuilles. On peut faire des cordes et de la toile avec l'écorce des Mûriers. Le bois en est dur, jaune et propre pour les ouvrages de tour.

Murtile. Les peuples de la partie méridionale de l'Amérique font avec le jus de ce fruit un vin fort agréable.

Musaraigne, ou *Musette*. Ce petit animal fait la nuance entre le Rat et la Taupe. Son cri est plus aigu que celui de la Souris. Il ne voit pas bien clair, court mal, se nourrit de grains, habite les greniers, des trous d'arbres, se retire en terre, pullule comme la Souris. Les Chats les tuent, mais ne les mangent point. Ils ont une odeur qui leur répugne. C'est de-là qu'est né le préjugé que sa morsure était vénimeuse pour les bestiaux et pour les Chevaux. L'ouverture de sa bouche est trop petite pour qu'il puisse mordre. On le prend aisément.

Musaraigne d'eau. Ce petit animal amphibie habite les trous en terre. On le prend au lever et au coucher du soleil, à la source des fontaines. Le jour il reste caché. Au bord des ruisseaux, des fontaines, la femelle met bas huit ou neuf petits. Les Chats tuent cet animal, mais ne le mangent pas.

Musc. On donne ce nom à un animal du genre des Chevrotains, qui se plaît sur les montagnes escarpées, parmi les bois et les rochers. On le trouve au Tibet et vers Tunquin. Jamais il n'habite les plaines et les campagnes découvertes. Timide, il va plus de nuit que de jour. Sa vue est faible. Les lichens, les racines, les feuilles d'arbres verts lui servent de nourriture. Hors le tems des amours, il est presque toujours seul. C'est à la fin de l'automne qu'il entre en rut, qu'il cherche une compagne : alors inquiet, allant, venant sans cesse, il se prend souvent aux piéges. Les mâles se battent

à toute outrance, jusqu'à se déchirer, se percer les flancs avec leurs défenses, qu'ils brisent souvent, et perdent dans la chaleur du combat. Rien de plus léger que cet animal. Il gravit et descend avec une égale facilité les rochers et les ravins les plus escarpés, franchit des précipices affreux, fait des bonds étonnans, se détourne à propos, sait éviter en courant l'obstacle des branchages dans les bois, traverse à la nage les torrens les plus larges, et par l'écart qu'il donne à ses sabots et à ses ergots durs et pointus, il court sur la neige sans y enfoncer. C'est de cet animal qu'on retire le *Musc*, déposé dans une poche placée sous le nombril. Le musc que fournissent les mâles est plus odorant que celui des femelles, plus estimé dans le tems du rut. On dit que le musc frais, à l'instant qu'on le tire de l'animal, a une odeur si exaltée, qu'il faut prendre la précaution de se fermer la bouche et le nez avec des linges; autrement elle causerait un saignement de nez violent et même pernicieux. Le meilleur musc est celui que les Indiens ramassent sur les rochers et les pierres contre lesquels cet animal se frotte, lorsque cette matière trop âcre lui cause des picotemens et des démangeaisons. On tue ces animaux, on leur coupe cette poche. Lorsqu'elle n'est pas pleine de musc, le chasseur y met quelquefois du sang de l'animal ou d'autres substances, pour en augmenter le poids. Les Orientaux reconnaissent au goût et au tact une vessie de musc frauduleuse. L'épreuve la plus certaine est de passer à travers un fil trempé dans du suc d'ail. S'il perd son odeur, le suc n'est point

falsifié. L'enveloppe dans laquelle est le musc, est la peau même de l'animal couverte de son poil. Le poil blanc indique le musc de Bengale, inférieur en qualité à celui de Tunquin. Le musc est propre à ranimer les forces abattues. Cette odeur vive, pénétrante et tenace, demande à être tempérée par le mêlange de quelqu'autre odeur. La chair du quadrupède appelé *Musc* n'est pas excellente. On fait avec sa peau des bonnets et des pelisses pour l'hiver. Cette même peau dépouillée de son poil, offre un tissu souple et satiné qu'on emploie à faire des vêtemens légers.

MUSCADE, ou *noix Muscade.* Ce fruit aromatique se recueille sur un arbre qui croît aux Indes orientales de la grandeur de nos poiriers. Lorsqu'on cueille la Muscade sur ces arbres, elle est recouverte de deux autres écorces. La première est charnue, molle, rousse, parsemée de taches purpurines comme nos abricots. On enlève sur le champ cette première écorce. On la met à terre, elle y pourrit. Il croît dessus une espèce de champignon musqué, estimé comme un mets délicieux. La seconde écorce est rougeâtre, mince, disposée par filets. C'est le *Macis.* On arrose la noix Muscade qui est sous ces deux écorces, avec une eau de chaux salée. On la fait sécher à l'air, au soleil. Sans ces précautions, on ne pourrait la conserver. On choisit les plus belles Muscades pour le commerce, on laisse les moins belles pour les habitans. On brûle les plus petites et les moins mûres, ou on en retire de l'huile. On confit quelquefois les Muscades toutes entières dans le sucre, dans le vinaigre. C'est un dessert

très-agréable ; on rejette la noix, on ne mange que les premières écorces. On retire de la noix Muscade, par distillation ou par expression, ainsi que du Macis, une huile aromatique. Elle appaise le hoquet, facilite le sommeil si on s'en frotte les tempes. La Muscade fortifie l'estomac, aide à la digestion. Son usage immodéré, ainsi que les confitures de cet aromate, attaquent la tête, échauffent, occasionnent des maladies soporeuses. Les Hollandais recueillent la Muscade dans les isles Moluques. Ils sont parvenus à en faire seuls le commerce, ainsi que de la canelle et du girofle, soit en possédant et en achetant des peuples qui les cultivent les lieux où ils croissent, soit en les faisant arracher dans les autres endroits. Ils ont des magasins immenses de ces aromates, tant dans les Indes qu'en Europe, et ne vendent que leur récolte recueillie quinze ou seize ans auparavant. Lorsqu'ils en ont une trop grande quantité, plutôt que de les vendre à un plus bas prix, ils les brûlent. A Amsterdam on fit, en 1760, un de ces feux, dont l'aliment était estimé huit millions de France. On devait en brûler autant le lendemain. Les pieds des spectateurs baignaient dans l'huile essentielle de ces substances : il n'était permis à personne d'y toucher, ni de ramasser les épices qui étaient dans le feu. Quelques années auparavant, et dans le même lieu, un pauvre particulier qui, dans un semblable incendie, ramassa quelques Muscades qui avaient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné à être pendu et exécuté sur-le-champ. Les Anglais commencent à retirer de la cannelle, du poivre, du girofle, de

l'isle de Sumatra, et on transplante avec succès de la cannelle à la Martinique. Le Muscadier est aujourd'hui cultivé dans l'isle de France, graces aux soins de M. Poivre qui, en 1772, a, malgré la vigilance des Hollandais, su transporter des fruits de cet arbre dans nos isles.

Muscardin. C'est la plus petite espèce de Loir et la moins nombreuse. Cependant elle est assez commune en Suède et en Italie. La femelle fait son nid d'herbes entrelacées dans un buisson ou entre les rameaux d'un noisetier. C'est dans ce nid de six pouces de diamètre, ouvert par le haut seulement, et entouré de feuilles et de mousse, qu'elle met bas trois ou quatre petits. A peine ont-ils pris leur croissance, qu'ils abandonnent leur mère, et cherchent un gîte dans le creux des vieux arbres. Jamais on ne les trouve plusieurs dans le même trou. Organisé comme le Loir, le Muscardin est sensible au froid, reste engourdi pendant l'hiver, et a besoin, comme lui, de dix à onze degrés de température au-dessus de la congellation, pour le ranimer et lui rendre le mouvement et l'agilité. Le Muscardin n'a point d'odeur comme le Lérot; cependant sa chair ne vaut rien à manger.

Musculite. Voyez *Moule*.

Musivum opus, *ouvrage de Mosaïque*. Avant que l'industrie humaine eut inventé l'art de peindre sur les pierres et les métaux, on imagina de profiter des couleurs de la nature, de les unir, d'assembler différentes nuances, d'en former des compartimens, des dessins et des tableaux variés. Pour cet effet, on choisissait des

marbres de diverses teintes, on les coupait par morceaux, on les fixait sur du stuc, on assortissait les tons de couleurs, on en faisait des portraits, des figures, des paysages qui le disputaient au pinceau des artistes célèbres. On voit en Italie des chefs-d'œuvres de ce genre. Les ouvrages de Mosaïque étaient de différentes proportions, suivant l'usage auquel on les destinait. Les grandes pièces étaient employées à paver les palais et les temples, et n'offraient que de grands dessins Arabesques. Les moyennes s'employaient pour les tableaux, et exigeaient plus de composition. Le travail des petites demandait une patience et une adresse singulière. Il fallait mettre en pièces des blocs de marbre et rapporter des millions de morceaux, pour former un tableau en miniature. Ces chefs-d'œuvre de Mosaïque sont fort chers. On assure que certains tableaux de St. Pierre à Rome, ont couté plus de cent mille livres de notre monnaie.

Mustele. On trouve ce poisson dans la mer Méditerranée et dans la mer du Nord, aux environs de Cornouailles. Il vit de coquillages et de petites écrevisses, fraie en automne, se prend au filet et à la ligne. Sa chair est molle et de mauvais goût. Ses petits deviennent souvent la proie des maquereaux et des morues.

Muthususa. Voyez *Bison*.

Myrobolans. La forme de ces fruits des Indes varie beaucoup. Cueillis dans divers degrés de maturité, on leur a donné des noms différens, tels que ceux de *Myrobolans citrins* ou *jaunes*, *Indiens* ou *noirs*, *Chébules*, *Bellerics*, *Emblics* ou *Chinois*. On faisait autrefois autant d'usage

en pharmacie des Myrobolans, qu'on en fait aujourd'hui du tamarin et du séné.

Myrrhe. On ignore de quel arbre et de quelle manière on retire cette substance gommo-résineuse. On doute si notre Myrrhe était celle des anciens. On s'en servait pour aromatiser les vins. On l'estimait comme un aromate des plus délicieux. Nous ne reconnaissons point les mêmes qualités dans la nôtre ; ou bien s'est-il fait quelque changement dans les organes ? La Myrrhe entre dans la thériaque. Elle est propre à diviser, inciser les humeurs. C'est un excellent baume pour les ulcères internes et externes.

Myrte. Ces espèces d'arbrisseaux que nous sommes obligés de mettre l'hiver dans les serres, se conservent en pleine terre dans les provinces méridionales du Languedoc, de la Provence. L'espèce à fleurs doubles est très-agréable par ses fleurs. Ces arbrisseaux souples et dociles prennent toutes sortes de formes sous le ciseau tondeur du jardinier industrieux. Il se trouve quelquefois sous leurs feuilles un gallinsecte semblable au kermès. On emploie les feuilles du Myrte dans la préparation des cuirs. Elles sont astringentes ainsi que ses baies. On retire des fleurs, par la distillation, une eau astringente connue sous le nom d'*Eau d'Ange*. Elle parfume, nétoie, resserre et raffermit la peau. Le Myrte est aussi la base d'une pommade appelée *Pommade de la Comtesse*, connue par un trait d'histoire fort singulier. Un jeune élégant, papillon de toilette, se trouvait seul un jour dans l'arsenal des graces. Sa main curieuse a bientôt parcouru les parfums, les essences, les cosmétiques. Pour donner à ses lèvres plus de ver-

meil, plus de souplesse et dissiper des feux sauvages, il étend légèrement avec son doigt indiscret la pommade fatale, se regarde au miroir, se contemple, s'admire, s'adonise. La dame entre. Il veut parler. Sa bouche se rétrécit ; le contour des lèvres se resserre. Il balbutie. La dame étonnée le regarde, jette les yeux sur sa toilette, reconnaît la cause de l'erreur, et se met à rire à gorge déployée, aux dépens de l'indiscret confus. Avis au Lecteur : Il ne faut pas toujours se jouer à la toilette des dames.

Myrte bâtard des pays froids ou *du Brabant*, *Gale d'Europe* ou *Piment royal*. Quelques personnes mettent ses feuilles dans de la bierre en place de houblon. Mais cette bierre enivre très facilement. On suspendait autrefois les fleurs de cet arbrisseau dans les appartemens, pour y répandre une odeur agréable. On en mettait dans les armoires, parce qu'on croyait qu'elles garantissaient les habits des teignes.

Myrtille. Voyez *Airelle*.

Mytulite. Voyez *Moule*.

NAC

NACELLE. Nom donné à un Lépas curieux du Sénégal, à cause de sa forme. Il habite dans le sable et s'attache aux coquillages.

NACRE *de Perles*. Mot tiré de l'Espagnol, qui appelle *Nacar de Perlas* la coquille des perles. Tous les coquillages bivalves nacrés intérieurement, tels que l'*Hirondelle*, le *Marteau*, la *Pintade grise* et autres espèces d'huîtres, produisent des perles. On en trouve aussi dans les moules du Nord et de Lorraine ; mais il n'y a pas de coquillage qui fournisse de plus belles perles que l'huître nacrée qui se pêche dans les Mers orientales, dans l'isle de Tabago, dans le Golfe Persique, et sur les côtes de l'Arabie. D'habiles plongeurs, accoutumés à retenir leur respiration un quart-d'heure et même une demi-heure, sont descendus dans des corbeilles à plus de soixante pieds de profondeur. Munis d'un instrument de fer, ils détachent les huîtres attachées aux rochers. Leurs corbeilles pleines d'huîtres, ils tirent une corde, qui avertit ceux qui sont dans la chaloupe de les enlever. Ils prétendent qu'il fait aussi grand jour dans le fond de la mer que sur terre. Ce qu'ils craignent le plus, est la rencontre de quelques requins ou autres poissons voraces. Ces huîtres tirées de la mer, sont exposées au soleil. A l'instant qu'elles s'ouvrent, on en détache les perles. On va aussi à la pêche des perles dans le golfe du Mexique, sur les côtes de la Méditerranée, de

l'Océan, en Ecosse et ailleurs. Mais ces perles occidentales sont moins estimées. Voyez *Perles*. La Nacre de Perle entrait autrefois dans le fard des dames. On en fait aujourd'hui des manches de couteaux, des navettes, des tabatières et autres jolis petits bijoux fort précieux. Les lapidaires appellent *Nacre de Perles* des excrescences en forme de demi-perles, qui s'élèvent dans l'intérieur des Nacres ; ils ont l'adresse de les scier, de les joindre ensemble et de les mettre en œuvre.

NAGEUR. Ce petit poisson, du genre des chevaux de mer, se trouve dans les Indes orientales, vit de vers, d'insectes et de frai de poissons.

NAGEOIRES *de la Baleine*. Les os articulés dont elles sont formées, ont été pris pour des os de mains d'hommes marins. La Baleine du Groënland n'en fait usage que pour tourner dans l'eau et emporter ses petits. On leur donne quelquefois le nom de *mains de Syrène*.

NAGOR. Chèvre ou Gazelle du Sénégal, qui se trouve dans les terres voisines de l'isle de Gorée.

NAJA. Voyez *Serpent à lunettes*.

NAINS. Il est très-douteux qu'il ait existé un peuple de *Pygmées*, c'est-à-dire, hommes de la taille d'une coudée, mais il a existé des Nains. Le petit *Bébé*, dont le squelette est au Muséum, avait trente-six pouces de hauteur. L'intelligence de ce Nain ne passait point les bornes de l'instinct; jamais on n'a pu lui apprendre à lire, il devint valétudinaire à quinze ans, et mourut à vingt-trois ans. Un autre Nain du même tems était un gentilhomme Polonais, nommé *Joseph Borwilaski*, qui, en 1783, vivait encore, âgé de

quarante-un ans environ, avait le corps bien fait, l'esprit vif, possédait plusieurs langues et jouissait d'une bonne santé. Il avait à vingt-deux ans vingt-huit pouces de haut. Les Transactions Philosophiques, année 1750, parlent d'un Nain qui, à quinze ans, avait la caducité, la faiblesse et presque l'insensibilité de la vieillesse, ainsi qu'un autre à Bristol, qui en 1751, à l'âge de quinze ans, n'avait que trente-un pouces Anglais. On vit en 1751 à Amsterdam, pour de l'argent, un paysan de Frise, qui, à vingt-six ans, n'avait que vingt-neuf pouces mesure d'Amsterdam. Les Transactions Philosophiques de 1751, font mention d'un Nain qui, à vingt-deux ans, avait trente-huit pouces Anglais, et pesait vingt-sept livres et demie. Les papiers publics de Florence ont annoncé, au mois de décembre 1782, la mort du Nain Philippe Cinnati, parvenu jusqu'à l'âge d'environ quatre-vingt-cinq ans, toujours en bonne santé. Dans sa jeunesse, il se présenta au grand duc de Toscane pour lui demander un emploi; soit que le grand duc, en plaisantant, l'eût nommé capitaine, soit que ce Nain de lui-même en ait pris le titre et l'uniforme, on ne l'appelait pas autrement que *Capitaine Cinnati*. Ce dernier démentirait la réflexion du chancelier Bacon, que la longueur de la vie et la grandeur des membres ont quelque chose d'analogue, et que parmi les hommes dont la taille est petite, les moins agiles sont ceux qui vivent le plus. En Turquie, les Nains ne sont pas très-rares. Ils sont recherchés pour les amusemens du Grand Seigneur.

NANDAPOA. Voyez *Cigogne*.

NANGUER. C'est une Gazelle du Sénégal, de

la petite espèce. Ses cornes sont recourbées en avant par la pointe. Ce joli quadrupède s'apprivoise aisément.

Napel. C'est une plante de la Silésie et de l'Italie ; dont le poison est si subtil, qu'il cause la mort à ceux qui la tiennent assez long-tems dans la main pour qu'elle puisse s'échauffer. On rapporte qu'un jeune homme, habitant du mont Pilate, en Suisse, prit des fleurs de Napel dans sa main, et descendit la montagne pour aller à une danse. Arrivé à la salle du bal champêtre, il sentit sa main s'engourdir, jeta les fleurs, dansa quelques heures de suite avec une jeune fille. Le poison se communiqua par le simple attouchement, et tous deux moururent le soir du même jour. Un autre homme, pour avoir mordu dans la racine, eut une heure après la tête toute enflée. Cependant en tems de peste on a appliqué avec succès cette plante pilée comme vésicatoire. Ses fleurs portées sur la tête, guérissent la vermine, mais en causant une forte migraine. Le Napel, pris intérieurement, occasionne des enflures, des inflammations, des convulsions, la gangrène et la mort. Ce n'est qu'avec les plus grands ménagemens, que l'usage intérieur peut en être permis en médecine. M. Storck a été assez hardi pour essayer sur lui-même l'extrait de Napel de jour en jour, en augmentant la prise jusqu'à la quantité de vingt grains : il s'est assuré par-là qu'administrée intérieurement en petite dose, l'art de guérir pouvait tirer parti de cette plante mortelle. L'expérience faite sur un criminel a fait connaître que la racine de cette plante, a d'abord un goût de Poivre fort, qu'elle fait au bout de deux heures sur

le cerveau l'effet de l'eau bouillante, fait enfler le corps, rend le teint livide, fait sortir les yeux de la tête, donne des convulsions affreuses, et ferait mourir si l'on ne venait au secours du malade avec l'émétique, une boisson de beurre et de lait bouillis ensemble, des bols de Thériaque, les sels volatils de Vipères, etc. Pour détruire les Panthères, les Tigres, les Lions, les Loups, on empoisonne avec le suc de Napel les viandes qu'on leur jette. C'était dans ce suc que les anciens trempaient leurs flèches, pour les envenimer.

Naphte. Substance bitumineuse, légère, inflammable, ordinairement sans couleur, quelquefois brune, rouge ou verdâtre, d'une odeur fétide. La plus pure et la plus blanche était d'une péninsule de la mer Caspienne, que Kempfer nomme *Okefra*. Elle sort à travers la terre dans des citernes ou puits creusés exprès. On en trouve à Baku, en Perse. Le Naphte est une espèce de Pétrole, assez commun à Modène, en Auvergne, etc. Il surnage sur toutes les liqueurs et les esprits, forme un certain atmosphère d'un phlogistique volatil qui attire la flamme, ensorte qu'il s'allume à une certaine distance du feu. L'or en solution dans l'eau régale, est attiré à la surface par le Naphte, et s'y conserve dans cet état. On obtient une huile semblable à du Naphte naturel, par une distillation bien ménagée de l'huile de vitriol rectifiée ou glaciale, mêlée avec suffisante quantité d'esprit-de-vin alkoolisé ou rectifié. C'est l'*huile éthérée.*

Narcaphte. Écorce résineuse d'un arbre odoriférant des Indes. Mise sur les charbons ar-

dens. c'est pour les Juifs orientaux un parfum agréable.

NARCISSE. Cette plante est une des premières dont la fleur décore nos parterres au retour du printems. La fable raconte qu'un jeune homme nommé Narcisse, fils du fleuve Céphise et de Liriope, devint si amoureux de sa propre beauté, qu'il se consuma d'amour en se mirant dans une fontaine, et qu'ensuite il fut changé dans la fleur qui porte son nom. Il y a une pierre figurée qui se nomme *Narcissite*, parce qu'elle représente cette fleur.

NARHWAL. Voyez *Licorne de mer*.

NASE. Ce poisson, habitant ordinaire des grands lacs, et du genre des Carpes, se trouve en abondance, au printems, dans la Vistule, l'Oder, l'Elbe et le Rhin, ne passe point de ces grands fleuves dans les petites rivières, fraie en avril, dépose ses œufs blanchâtres, au nombre de sept mille neuf cens environ, de la grosseur d'un grain de Millet, dans des endroits profonds et contre des pierres exposées au courant. Pendant le tems du frai, il paraît sur le corps et sur les nageoires des jeunes mâles de petites taches noires, dans le milieu desquelles on aperçoit des points élevés. C'est dans ce tems qu'on les pêche dans des nasses, au filet et à la ligne. Ils vivent de vers et de plantes; on les appelle dans quelques endroits *Poissons de tailleur*, parce que leur chair est molle, fade et pleine de petites arrêtes, peu estimée et abandonnée au peuple. La couleur noire du péritoine lui a fait donner dans quelques contrées le nom d'*Écrivain*, de *Ventre noir*, et cette couleur ne contribue pas peu à causer du dégoût.

Nasicorne. C'est l'insecte appelé *Rhinocéros.* Voyez ce mot.

Nasique, *Nez retroussé*, *Serpent moqueur.* Couleuvre de Ceylan, de Guinée et de la Caroline; ainsi nommée à cause de sa mâchoire supérieure allongée. Quoiqu'elle ne soit pas armée de crochets mobiles, M. Linnée l'a cru venimeuse: elle n'attaque cependant pas l'homme, grimpe aux arbres, en parcourt les branches avec rapidité, s'entortille autour des rameaux, se tient en embuscade sous les feuilles, et fait la chasse aux Scarabées et autres insectes. On ne croira jamais qu'un si petit Serpent puisse avaler un Rat dont on a dit qu'il faisait sa nourriture.

Natron, ou *Carbonate de Soude.* Sel alkali terreux qu'on regarde comme le nitre des anciens, qui s'en servaient pour laver leurs habits et dans leurs bains purificatoires. Il entrait dans la composition du verre. Le Natron est commun en Égypte, et suinte naturellement de la terre. La récolte s'en fait en hiver après la cristallisation, dans deux grands lacs près de Memphis. Les paysans qui travaillent à cette récolte par corvée, sont exempts de la taille. Cette espèce de sel minéral (que l'infortuné Lavoisier a trouvé aussi tout cristallisé en grande quantité sur une assez vaste étendue de rochers en Touraine, en 1778), résulte de la combinaison de la Soude et de l'Acide carbonique, se cristallise en octaèdre rhomboïdal, sans troncation, ni dans ses bords, ni dans ses angles, développe une saveur urineuse dans la bouche. Deux parties d'eau froide et son poids égal d'eau bouillante suffisent pour le dissoudre; il fond aisément au feu,

s'effleurit à l'air, fait effervescence dans les acides, sert au blanchissage du linge et du cuivre, entre dans la composition du verre et du savon, etc. Prohibé sous le ministère du grand Colbert, il est aujourd'hui assez rare dans le commerce. La terre pesante et la chaux s'emparent de son acide carbonique, et dégagent la Soude; les acides minéraux dégagent son acide carbonique en s'emparant de la Soude.

NATURE. » La Nature, dit M. de Buffon, est » le trône extérieur de la magnificence divine: » la Nature n'est point une chose, car cette » chose serait tout; la Nature n'est point un » Être, car cet Être serait Dieu.... » Qu'est-ce que la Nature? Quelques-uns entendent par ce mot la collection de tous les êtres, de toutes les productions. Pline dit aussi que Dieu et la Nature sont même chose. Il est constant que l'idée de la Nature ne peut exister sans celle de la Divinité, de la Providence, de l'Être suprême qui a créé le vaste Univers, qui en règle les mouvemens et les révolutions, qui préside à l'ordre sublime des corps célestes et terrestres, et qui veille à la conservation et à la réproduction des êtres. Jettons un coup-d'œil sur la Nature entière, et tirons de ses archives le dénombrement des choses créées que nos faibles organes peuvent appercevoir. Deux astres lumineux, le Soleil et la Lune; sept autres Planètes principales, treize autres Planètes secondaires, appelées *Satellites*; un nombre encore inconnu de Comètes, 75 millions d'Étoiles, qui, prises divisément, nous représentent les douze signes du Zodiaque, et forment trente-quatre Constellations dans l'Hé-

misphère septentrional, et quarante-huit dans l'Hémisphère méridional; voilà le spectacle brillant qui s'offre à nos regards, lorsque nous élevons nos yeux vers la région céleste. Dans la région moyenne, des agens invisibles, l'air, le feu, l'eau, la lumière, le calorique, le fluide électrique, le fluide magnétique se manifestent par les aurores-boréales, les météores, la rosée, l'arc-en-ciel, la pluie, la grêle, la neige, les vents, les trombes, les orages, les éclairs, le tonnerre, signes éclatans de la puissance et de la majesté de l'Éternel. Sur la Terre, partagée en deux grands continens, un vaste océan où se rendent une multitude prodigieuse de sources, de fontaines, de rivières, de fleuves, de torrens, est habité par des milliards d'êtres vivans; des chaînes de montagnes élevées semblent diviser la surface de la Terre, d'orient en occident dans l'ancien continent, du nord au midi dans le nouveau. Cette surface est couverte d'une multitude innombrable de plantes, dont les botanistes comptent déjà plus de 18 mille espèces différentes; 500 millions d'hommes, 400 espèces de quadrupèdes, 2,500 espèces d'oiseaux, 300 espèces d'amphibies-reptiles, 1,800 espèces de poissons, 900 espèces de coquillages, mollusques, crustacés, zoophytes, 5 à 6 mille espèces d'insectes composent ce qu'il a plu aux naturalistes de nommer *Règne animal;* et ce qui doit nous frapper d'étonnement, cette multitude innombrable d'habitans marchans, volans, nageans, rampans, dont la vie est généralement très-courte, n'a pas cessé d'exister depuis l'origine du Monde, malgré toutes les causes de destruction. La re-

production est un de ces miracles auquel nous ne donnons aucune attention, parce qu'il se renouvelle tous les jours. Dans l'intérieur de la Terre, les pierres, l'argille, le caillou, la craie, le talc, l'ardoise, le marbre, le granit, le schiste, la selenite, le spath, le quartz, les sels, les cristaux, le schorl, le mica, l'amiante, sont autant de productions cachées dont les minéralogistes nous ont fait connaître une immense variété; des mines abondantes et riches renferment la platine, l'or, l'argent, le plomb, l'étain, le cuivre, le fer, le mercure, le zinc, l'antimoine, l'arsenic, le cobalt, le bismuth, la manganèse, le nickel, le tungstéen, l'uranite; des grottes tapissées de stalactites et de stalagmites nous offrent des trésors d'un autre genre, ce sont des diamans, des topases, des rubis, des calcédoines, des saphirs, des améthystes, des grenats, des émeraudes, des jaspes, des agates, des chrysolithes, des aigues marines, etc. etc. Les eaux toujours filtrantes, se chargeant des principes élémentaires des métaux et des minéraux, forment des réservoirs d'eaux thermales et minérales, dont les propriétés varient suivant les principes qu'elles tiennent, pour ainsi dire, en dissolution. Des feux souterrains toujours allumés se manifestent par des explosions effrayantes; des matières fondues, calcinées, vitrifiées sont lancées par les bouches des volcans; des torrens de feu, de laves brûlantes, de soufre, de bitume se repandent au-dehors; le basalte, la pierre-ponce, l'olivin, la pierre obsidienne, la pouzzolane, le jayet et le peperino sont des produits des volcans. Toutes ces merveilles de la Nature sont

l'ouvrage du tems et des élémens de la matière dirigés par la main puissante de la Divinité. Peut-on les contempler sans élever son cœur, son esprit, son ame, sa pensée, sa volonté vers le souverain créateur de l'Univers! Linnée, saisi souvent d'un saint enthousiasme en observant la Nature, se livrait aux transports que font naître le ravissement et l'admiration. On trouve dans plusieurs de ses ouvrages l'expression de son respect, de sa vénération pour la Puissance divine.

Naucore. Cet insecte vit dans l'eau et y subit ses métamorphoses. Armé d'une trompe aiguë qui pique très-fort, il est vorace et vit d'insectes aquatiques.

Navet. Les plus estimés pour la table sont ceux de Fréneuse, du Gâtinois, de Saulieu, de S. Jome, de Berlin, de Vaugirard, de Meaux. Ils se plaisent dans les terres légères, sablonneuses, caillouteuses; mais ils perdent de leur bonté à être transportés et cultivés hors de leur terrain natal. La graine de Navet ne se conserve que deux ans. On la sème au mois de mars et d'août. La récolte s'en fait au bout de deux mois. La Lisette fait de grands dégâts dans les plantations de Navets. Cette racine sur nos tables est un assez bon manger, mais venteux. On retire par expression, de sa graine, une huile à brûler. La *Rabioule*, ou *Turneps* qu'on cultive pour la nourriture du bétail, est une espèce de Navet.

Navette, ou *Navet sauvage*. Cette plante se plaît dans les terres fortes, labourées et hersées. Elle vient au milieu des Blés. Sa graine est la nourriture de plusieurs oiseaux élevés en cage. On retire de cette graine l'huile appelée

huile de Navette, que les manufactures de laines emploient dans leurs ouvrages. Elle sert aussi pour brûler à la lampe.

Navette de Tisserand. Ce coquillage univalve du genre des porcelaines, est rare.

NAUTILE. Des Auteurs prétendent que nous devons à ce coquillage l'idée de la navigation. L'animal qui habite cette coquille est une espèce de Polype à huit pieds : il s'élève à la superficie de l'eau en tenant la bouche de sa coquille renversée, de manière qu'elle ne s'emplisse pas d'eau, retourne adroitement sa barque, ne retient d'eau que ce qu'il lui en faut pour lester son petit navire, élève deux de ses bras éloignés l'un de l'autre, mais unis par une membrane légère et mince qui présente la forme et fait l'office d'une voile étendue. Deux autres bras lui servent d'aviron. Sa queue lui tient lieu de gouvernail. C'est ainsi qu'il s'abandonne au gré des vents. On voit quelquefois dans les tems calmes des petites flottes de cette espèce sur la superficie de la mer. Cet animal est sans défense et sans opercule ; les Scorpions de mer, les Crabes, les Araignées lui font la guerre. A l'approche d'un ennemi ou dans les tempêtes, notre pilote replie ses voiles, renferme ses avirons, remplit sa coquille d'eau et se précipite au fond de la mer. Sa coquille est fort curieuse. On en distingue deux espècesremarquables, l'une épaisse et cloisonnée, l'autre papiracée. Les concamérations de la première espèce sont traversées par un siphon, par où la queue de l'animal touche et adhère au fond de la coquille. Dans le Nautile papiracé, l'animal, dit-on, ne tient pas à la coquille. Le Nautile est admis dans les cabi-

nets d'histoire naturelle comme pièce curieuse. C'est de l'Inde que viennent les beaux Nautiles. On en trouve de papiracés dans la Méditerranée. Ceux dont l'écaille est épaisse et nacrée, servent de vases à boire. On les grave en dehors. On en fait aussi des cuillers. La Burgaudine se tire du Nautile. Ces mêmes coquilles trouvées au sein de la terre, se nomment *Nautilites*.

Nécydale. Cet insecte n'est pas commun autour de Paris. On le trouve sur le Chêne.

Nefflier. On comprend sous ce nom générique l'*Azerolier*, l'*Alcminier*, l'*Amelanchier*, l'*Aube-épine*, le *Buisson ardent*. Toutes ces espèces sont long-tems à croître. Leur bois est dur. Greffés sur des Poiriers nains, ils donnent promptement du fruit. La graine ne lève que la seconde année. Tous les terrains leur conviennent. Dans les sémis des bois ils ne font point tort au Chêne, au Châtaignier; ils font périr les herbes, et le grand bois croît mieux. Tous ces arbrisseaux sont reconnaissables par deux stipules attachées aux pédicules des feuilles. On donne plus particulièrement le nom de *Neffier* à celui qui donne les Neffles, fruit acerbe avant sa maturité, mais vineux, agréable lorsqu'il est mûr. On en distingue deux espèces, les Neffles qui contiennent des noyaux et les Neffles sans noyau. On croit ce fruit sain et astringent. Le bois du Nefflier est doux et s'use par le frottement. Ses gros troncs sont fort recherchés pour les vis de pressoirs. Ses jeunes branches pliantes et élastiques donnent les meilleures manches de fouet.

Neige. Les vapeurs et exhalaisons dont se forment les nuages saisies par le froid, qui

règne dans la moyenne région de l'air, se condensent, se glacent, se séparent les unes des autres, et entraînées par leur propre poids, tombent sur la terre en floccons blancs de différentes formes, de différentes figures. Il y en a de régulières et d'irrégulières. Ce sont pour la plupart des étoiles dans quelques-unes, et chaque rayon a la forme d'une feuille de fougère; d'autres floccons présentent l'image de roses; d'autres sont de forme oblongue, converts de pointes, et de piquants ou de branches taillées en cœur; d'autres enfin sont informes en masses, en lames ou en filamens. On a dans le cinquième volume des planches de l'Encyclopédie, *physique*, *planche* 2, des figures de la neige, de dix-huit formes différentes. Ne serait-ce pas des espèces de cristallisations, ou une aggrégation de cristaux? C'est dans les climats du Nord, sur-tout, que la Neige affecte des formes singulières. Parmi les propriétés de la Neige, on compte celles de fertiliser les terres, de préserver les corps de la corruption, de garantir les terres de la gelée, de rendre l'air lumineux pendant la nuit dans les contrées septentrionales, d'y faciliter par l'éclat de sa blancheur et par l'usage des traineaux, le commerce et les voyages de jour et de nuit. La Neige a aussi ses inconvéniens: elle fatigue la vue au point d'occasionner la cécité, affecte désagréablement la gorge et les poumons par ses vapeurs, cache les précipices, encombre les routes, ensevelit les cabanes, roule du haut des montagnes au moindre bruit sur les voyageurs. L'eau de Neige fondue donne, dit-on, des goîtres et enflures de groge.

Negundo. Arbre des Indes, dont les feuilles ont l'odeur et le goût de la Sauge. Ses fleurs ont l'odeur du Romarin. Son fruit est une espèce de Poivre. Les femmes du pays se lavent le corps avec la décoction de ses feuilles, et en boivent pour aider à la conception. Les feuilles du Negundo mâchées, donnent à la bouche une bonne odeur, et répriment les desirs de la concupiscence.

Nemotele, c'est-à-dire, insecte à antennes terminées par un fil. On trouve cette espèce de Mouche sur les fleurs et dans les prés humides. Sa bouche est en forme de gaîne ou bec aigu, dans lequel est renfermée sa trompe. Suivant Geer, il y a en Provence, dans le Lyonnais et dans l'Auvergne, un insecte qu'il appelle *Nemotèle du Ver-Lion*, dont la larve a les habitudes et les ruses du *formicaleo*. Voyez ce mot.

Nems. Ce nom, en langue Arabe, veut dire *Furet*. C'est ainsi qu'on appelle un animal fort connu dans la partie orientale de l'Afrique. C'est un vrai Furet, à le considérer dans le détail de sa forme et de sa souplesse. Quand il marche, il s'alonge et paraît bas de jambes; il a beaucoup de conformité avec nos Furets. On dit que cet animal ne boit point.

Nenuphar. Cette plante croît dans les marais, les étangs, les rivières. Le Nenuphar blanc est plus rare en France et en Angleterre que le Nenuphar jaune. Les feuilles de celui-ci décorent assez bien le bord des rivières. Les feuilles larges du Nenuphar blanc qui nagent sur l'eau et ses belles fleurs en forme de volant, ornent magnifiquement un canal pendant l'été. Au printems, lorsque ses feuilles paraissent sur

l'eau, elles apprennent au cultivateur qu'il est tems de sortir les plantes de l'Orangerie, et qu'il n'y a plus de gelées à craindre. Le Nenuphar est un bon somnifère. On l'emploie aussi comme un puissant refrigératif contre l'impétuosité du sang et des esprits vitaux.

Neréide. On donne ce nom à un ver marin, de forme plus ou moins allongée, composé d'anneaux, dont chacun porte des houpes qui servent à l'animal d'antennes et de nageoires. On en distingue deux espèces différentes. Les *Neréides errantes* et les *Neréides à tuyau*. Les premières voguent ou rampent parmi les Fucus et les Rochers. On leur a souvent donné le nom de *Scolopendre de mer*. Leur corps délié, très-allongé, est susceptible de contraction. On en trouve beaucoup dans la mer du Groënland. Les secondes s'enferment dans un tuyau qu'elles construisent, et hors duquel elles ne font sortir que la tête garnie de houpes et de branchies, qu'on ne trouve pas sur le reste du corps. Ces branchies rouges et vermeilles palissent quand l'animal vient à se contracter. Il quitte quelquefois son tuyau, mais il rampe alors pesamment. On trouve de ces Neréides au Cap de Bonne-Espérance, sur les rivages de la Hollande.

Neriette *antonine*. Nom d'une plante, dont les fleurs rouges font un bel effet en été dans les parterres. Ses semences aigretées, soyeuses font de bonne ouate. On a essayé de les filer en Suède.

Nerites. Espèce de Limaçon à bouche demironde, qu'on trouve sur les bords de la mer ou des rivières. Quelques coquilles de ce genre se font

ſont remarquer dans les cabinets des naturalistes. De ce nombre sont la *Quenotte saignante*, la *Grive*, la *Perdrix*. Les Nerites fluviatiles ne sont point hermaphrodites comme les Limas, Buccins et Planorbes. Elles bouchent leurs coquilles d'une espèce d'opercule empreinte de spirales : il n'y a qu'une espèce de Nerite fluviatile qui soit vivipare. Les petits sortent tout vivans avec leurs coquilles du corps de la mère ; on distingue sur-tout le *Porte-plumet* ; voyez ce mot.

Néritites. Ce sont les Nérites fossiles.

Nerprun, *Bourg-épine*. Cet arbre croît dans les bois, les haies, les lieux humides ; il est admis dans les bosquets d'été et les remises ; on en fait faire de petites palissades et des boules dans les parterres. Son fruit purgatif est du goût des oiseaux. A différens degrés de maturité, ils donnent différentes teintures. Dans sa primeur, on en retire une couleur jaune et safranée ; dans sa maturité, il fournit un beau verd que l'on conserve dans des vessies ; c'est le *verd de vessie* des peintres et teinturiers. Enfin, vers la Saint-Martin on en retire une couleur écarlate, propre à teindre les cuirs et à enluminer les cartes de jeu. Les Pruniers et Cerisiers greffés sur le Nerprun, donnent des fruits vomitifs. On appelle *Graine d'Avignon*, les fruits du petit Nerprun commun en Provence, Languedoc et Dauphiné. Les teinturiers et corroyeurs mêlent en égale quantité de l'alun au suc des baies de cette plante, pour avoir une teinture jaune plus vive.

Nhamdui. Araignée venimeuse du Brésil. Une singularité remarquable, c'est qu'elle re pré-

sente dans sa partie postérieure un visage d'homme, comme s'il avait été peint.

Nickel. Ce demi-métal qui se trouve en Suède et en Saxe, est, dit M. Cronsted, solide, brillant quand on le casse, passablement fixe au feu, combiné avec le soufre et l'arsenic, dissoluble par l'eau forte, l'eau régale, l'esprit de sel; mais plus difficilement que par l'acide vitriolique. Pendant le grillage, il se cristallise en ramifications, si on le laisse en repos. La calcination le change en une chaux verte. Cette chaux donne un verre brun, rougeâtre, transparent ou couleur d'hyacinthe, mais difficile à mettre en fusion. Ce demi-métal retient longtems ses parties inflammables dans le feu. Le Nickel s'allie avec l'argent sans altérer sa blancheur et sa ductilité : avec le cuivre il forme une masse rougeâtre et ductile : avec l'étain et le zinc, il donne un métal cassant : il ne s'amalgame point avec le mercure.

Nicotiane. Voyez *Tabac*.

Nids *d'Alcyons*. Ces Nids légers, d'une belle couleur blanche, sont estimés à la Chine, comme un excellent cordial ; on les fait bouillir avec des aromates. On en fait la récolte sur les côtes escarpées de Coromandel. L'oiseau qui construit ces Nids, est une espèce d'hirondelle de mer, appelée *Salangane* ; voyez ce mot. Les uns veulent qu'ils soient composés de goëmon, espèce d'algue marine ; d'autres, d'une gelée que ces oiseaux tirent des étoiles de mer et autres animaux marins. Mais il parait assez constant, d'après la relation de M. Poivre, qu'il n'y entre autre chose que le frai de poisson, fort commun dans les mers des isles Moluques,

de Java, de la Cochinchine, etc. Les Cochinchinois vont à la découverte de ces Nids à la fin de juillet, au commencement d'août. On leur attribue des vertus prolifiques. Ils n'ont guères d'autre saveur que celle de la colle de poisson. C'est un très-grand objet de commerce dans ces parages.

Nielle. On cultive plusieurs espèces de ces plantes dans les jardins. Il y en a une dont la graine a un goût piquant et un peu approchant de celui du poivre. Broyé, on peut l'employer dans les cuisines aux mêmes usages.

Niguas, ou *Ningar*. Espèce de chique Indienne qui se cache dans la poussière, saute comme une puce, s'attache aux orteilles de ceux qui marchent pieds nuds, s'y fourre entre cuir et chair, y dépose une multitude d'œufs rassemblés dans une petite boule, et pénètre quelquefois jusqu'aux os. On ne peut les détruire que par l'amputation des chairs, et l'application des cendres chaudes de tabac maché. Les Sauvages de la Californie se barbouillent le corps d'un onguent rougeâtre pour s'en garantir.

Nilgaut. Au Mogol *Nil-gau*, c'est-à-dire *Taureau bleu*. Cet animal, qui paraît tenir davantage au genre des Antilopes, est vif, vagabond, a les jambes postérieures plus courtes que les antérieures; court mal, du moins en captivité; tient sa queue élevée horisontalement quand il court, et entre les jambes quand il est en repos. Son odorat est fin. Hors le tems du rut il est d'un naturel doux, facile à apprivoiser. Sa chasse est un des amusemens de l'empereur du Mogol. On le tient en domesticité dans les enclos. Sa chair est très-estimée. Ces

animaux ont une singulière manière d'attaquer et de se défendre. D'abord ils se jettent sur leurs genoux de devant, font quelques pas assez rapides dans cette posture, se relèvent tout-à-coup, et par un saut précipité s'élancent sur l'objet de leur fureur. Du reste, ils paraissent mener en liberté le genre de vie des cerfs et des antilopes. La femelle porte neuf mois, et ne porte qu'un ou deux petits à la fois. On assure que ces animaux, quoique d'un climat très-chaud, ont cependant produit en Angleterre où ils ont été transportés.

NIMBO. Arbre de l'Amérique et des Indes orientales, où il porte le nom de *Bépole*. Ses feuilles, mêlées avec du suc de limon, sont un admirable vulnéraire, et leurs sucs pris intérieurement tuent infailliblement les vers. On tire de son fruit, qui est une petite olive jaunâtre, une huile qu'on emploie pour les piqûres et les contractions de nerfs.

NINTIPOLONGA. Très-beau serpent de l'isle de Ceylan et des Indes orientales. Un sommeil mortel est l'effet de sa morsure.

NINZIN. Cette plante croît au Japon et dans la Corée. Sa racine, un peu semblable à celle du Gens-eng, mais plus molle, plus épaisse, en a quelques-unes des propriétés à un degré inférieur. Les Japonnais l'estiment comme propre à fortifier et à engraisser. On les dessèche de la même manière que le *Gens-eng* ; voyez ce mot.

NIRUALA. Arbre du Malabar et autres cantons des Indes. Le suc de ses feuilles, reçu dans un linge et appliqué sur les aînes, est un puissant diurétique.

Nitre, ou *Nitrate de Potasse.* Espèce de sel en partie fixe, en partie volatil. Il entre en fusion au feu, fuse sur les charbons ardens et détonne, lorsqu'il est mêlé avec la poudre de charbon : c'est la même chose que le salpêtre, dont on distingue trois espèces ; celui qui se fait avec une lessive de terre grasse, celui qui se forme naturellement sur les vieilles murailles, et qui paraît provenir de la dissolution des sels de la chaux, mêlés avec les sels acides qui s'exhalent de la terre, et enfin celui qui se tire de l'urine des animaux, imbibée en terre ou tombée sur des pierres. Le meilleur Nitre est le plus transparent. Il se cristallise en octaèdre rectangulaire prismatique ou cunéiforme. On le dépure avec le soufre : ce qui fait le *Sel de Prunelle.* Le Nitre est la base de l'eau-forte, des eaux régales, de la poudre à canon, etc. On s'en sert aussi pour la fusion des métaux, la préparation des glaces, et à saler les viandes et les poissons, dont la chair prend alors une couleur rouge. On dit qu'au Thibet et au Pégu, le salpêtre croît abondamment dans les campagnes, que la terre en quelques endroits est couverte d'efflorescences, qui s'élèvent comme l'herbe, et qu'au Pégu, sur-tout, il est dans un si grand état de pureté, qu'on peut l'employer sans le raffiner.

Nlannetons. Vers luisans de Siam.

Noctule. Voyez *Chauve-Souris.*

Noddi. Cet oiseau, très-commun sur les côtes de Cayenne, est si confiant qu'il vient se poser sur les vergues des vaisseaux, se laisse prendre à la main, et descend même avec une sécurité stupide sur le doigt du matelot qui se

présente à lui. C'est par cette raison qu'on lui avait improprement donné le nom de *Moineau fou*. Dans le tems des nichées et de la ponte, qui se fait sur le rocher tout nu, les Noddis vont par troupes à la pêche, avec beaucoup de plaisir et de gaîté, volent ensemble, s'abbaissent continuellement à la surface de la mer pour enlever les petits poissons. Ce tems passé, chaque Noddi se porte au large et erre sur le vaste océan.

Noisettier. Voyez *Coudrier*.

Noix *des Barbades*. Voyez *Ricin*.

Noix de Bengale. Voyez *Myrobolans*.

Noix de Bicuiba. Ce fruit des Indes fournit, en brûlant, une huile, dont l'épreuve médicale a été faite avec succès sur des cancers et dans des accès de colique.

Noix de Galle. C'est une excrescence végétale, occasionnée par la piqûre d'un insecte qui dépose ses œufs sur les chênes du levant. Elles viennent d'Alep. La teinture violette ou noire qu'elles donnent à la solution du vitriol, la rend propre à faire de l'encre. Les chapeliers, foulons, teinturiers, tanneurs en font usage. Les plus noires et les plus pesantes sont les meilleures. Voyez au mot *Galles de Chêne*, ce que nous avons dit sur l'histoire de ces productions.

Noix de Terre. Voyez *Terre-Noix*.

Noix Pacarie. Voyez *Noyer*.

Noix vomique. Le fruit qui contient ces amandes, au nombre de quinze, vient sur un très-gros arbre du Malabar et de la côte de Coromandel, qui ressemble beaucoup à celui connu sous le nom de *Bois de Couleuvre*. La Noix vomique est un violent poison pour l'homme

et les animaux. Ceux qui en mangent, éprouvent au bout d'un quart-d'heure ou d'une demi-heure un déchirement d'estomac, des contractions de nerfs, des convulsions épileptiques et la mort. Une potion d'eau pour les oiseaux et une potion de vinaigre pour les chiens, sont des remèdes indiqués dans l'Encyclopédie.

NOMBRIL *Marin.* Ce sont des opercules de coquillages de mer; voyez *Opercule*. Le limaçon de mer porte quelquefois ce nom.

NOPAL. Voyez *Opuntia*.

NORD-CAPER. Cette baleine se pêche sur les côtes d'Islande et de Norvège, où elle est attirée par le grand nombre de harengs, dont elle fait sa nourriture. Pour en avaler une plus grande quantité, elle a l'adresse de les rassembler vers la côte. L'impulsion qu'elle donne à l'eau d'un coup de queue les étourdit : ils entrent par tonneaux dans sa gueule qu'elle tient ouverte, et où ils viennent s'engloutir avec l'air et l'eau qu'elle aspire continuellement.

NOSTOCH, *Mousse membraneuse ou fugitive.* Cette plante a une particularité singulière. Que l'on se promène dans l'été après une pluie considérable, on apperçoit par-tout, dans les allées de jardins, les prés, la terre sèche et les terrains sablonneux, cette plante dont un moment auparavant on ne voyait pas le moindre vestige. On la ramasse aussi dans toute saison, même en hiver. Les alchimistes l'ont nommée *Fleur du Ciel*; ils la regardaient comme le principe de la racine de toute la nature végétale. On a prétendu que l'eau distillée de Nostoch à la chaleur du soleil, guérissait les cancers, les fistules. Tout le merveilleux de cette plante

consiste à s'imbiber de l'humidité comme l'éponge : elle existait avant la pluie, mais elle était invisible ; le soleil, la chaleur, le vent la dessèchent; et elle est toujours prête à reparaître aux nouvelles pluies, qui lui servent de nourriture. Quelques naturalistes pensent que ce végétal n'a point de racine : ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle ne paraît pas adhérer à la terre. C'est plutôt une feuille molle, ténace et difficile à déchirer. Suivant M. de Réaumur, cette plante est un an à prendre sa croissance. Ce naturaliste a remarqué dans certains tems, sur la surface de quelques-unes, quantité de petites graines, qu'il croit être celles du Nostoch. Le P. Vernisy, dominicain, dans un mémoire inséré parmi ceux de l'Académie de Dijon, prétend que le Nostoch n'est que la portion la plus subtile de cette sorte d'écume verdâtre, qui surnage les eaux croupissantes et qui enlevée par l'action du soleil, comme les autres vapeurs, retombe avec la pluie.

Noumilse. M. le Vaillant appelle de ce nom des gazelles du cap de Bonne-Espérance. Rien de plus léger, de plus élégant que ce joli animal. Il se blotit comme un lièvre. Lorsqu'on a pu l'approcher et qu'on en est apperçu, il part avec la rapidite de l'éclair, et s'arrête à quelque distance pour examiner le chasseur. C'est le moment de le tirer. Autrement on ne tient rien. Son cri est fort long, très-aigu, commence par un sifflement coupé de sons pareils à ceux d'un tambour de basque garni de ses grelots, et ses sons chevrotés les imitent assez bien. On est étonné qu'un si petit animal fasse tant de bruit. Sa chair est excellente.

NOYER. Cet arbre réussit assez bien par-tout. Ses racines ne sont point arrêtées par le tuf et la craie. L'ombre de ses feuilles aromatiques n'est pas mortelle. Leur odeur peut tout au plus causer des maux de tête à un cerveau mal disposé : il faut attribuer à la grande fraîcheur de la terre les accidens survenus à ceux qui, à la suite d'un exercice violent, se sont reposés et endormis à l'ombre d'un Noyer. Cependant sa transpiration résineuse trouble la pureté et la salubrité de l'air ; et lorsqu'on fait des plantations de Noyer, il faut écarter cet arbre de la maison. On assure qu'un cheval, épongé le matin avec la décoction des feuilles, est, par l'amertume de cette décoction, préservé des mouches pour la journée. Cet arbre porte ses fleurs mâles et femelles sur le même pied. Son fruit encore verd est très-bon confit ; il est même prolifique ; on en fait aussi un excellent ratafia, connu sous le nom de *Brou de Noix*. Lorsqu'elles approchent de leur maturité, on les mange en cerneaux. Le Nouga est une espèce de conserve brûlée, faite avec des Noix sèches et brûlées. C'est de ces Noix sèches qu'on retire, par expression, une première huile dont on se sert pour les fritures ; la deuxième huile, tirée par l'ébullition, est d'une odeur désagréable. On s'en sert à brûler et à faire du savon. Mêlée avec de la litharge, les peintres en font grand usage ; leurs couleurs sèchent plus promptement. Incorporée avec l'essence de térébenthine, c'est un vernis bon pour les ouvrages de menuiserie ; il est employé par les armuriers et fourbisseurs. La décoction des racines du Noyer et du brou des Noix peut

s'employer en teinture sans alun, la couleur est fauve. Les menuisiers et les tourneurs laissent pourrir le brou dans l'eau, pour donner aux bois blancs une belle couleur de Noyer. On croit que ces infusions détruisent les punaises. Le bois du Noyer est fort estimé pour faire des meubles et monter des armes. On en fabrique les meilleurs sabots. Les Noyers de la Louisiane et de la Virginie sont presque noirs ; ce sont de très-beaux arbres, dont le fruit ne se mange qu'en cerneaux, les Noix étant trop dures, lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité. Pour en faire du pain, les habitans les broient à coups de maillet et les mettent dans l'eau. La substance farineuse se précipite au fond, et le bois s'élève à la surface ; c'est ainsi qu'ils viennent à bout de retirer la matière du pain. Le Noyer de Canada fournit en petite quantité une espèce de sirop, moins agréable que la liqueur de l'érable. La *Noix Pacarie* a un goût de Noisette. L'espèce de champignon qui croît sur le Noyer, servait autrefois de cautère. On l'appliquait d'un bout sur la peau, on mettait le feu à l'autre bout, et on le laissait ainsi réduire en cendres.

Nuées. Ce météore aqueux, le plus commun et le plus fréquent de tous, se forme des vapeurs et exhalaisons qui s'élèvent de la terre ; c'est le réservoir des eaux, le séjour des vents, le dépôt de l'électricité, le point d'appui du tonnerre et des éclairs. Les vapeurs élevées à différentes hauteurs, suivant le degré de leur pésanteur, forment des nuages séparés, qui souvent sont portées en sens contraire. Les nuées ne s'élèvent point au-dessus des plus hautes montagnes. Le spectateur qui du sommet des

montagnes les contemple au-dessous de lui, croit voir des tas de cotons roulans à la suite les uns des autres, sur des plans inégaux; voyez *Montagnes*. Tantôt poussées avec rapidité, elles parcourent deux ou trois lieues en une heure; tantôt mises en pièce et brisées par les vents, elles se dispersent et laissent à découvert un ciel serein. Souvent blanches, légères, elles flottent avec tranquillité au milieu des airs, et tempèrent l'ardeur des rayons brûlans du soleil. Quelquefois sombres, pesantes, elles se balancent lentement, augmentent pour ainsi dire le poids de l'air étouffant qui nous presse, et semblent présager les ravages de son éruption. Le mâtin lorsque le soleil se lève, les nuages éclairés deviennent rouges, et nous présentent l'image riante et ingénieuse de l'aurore aux doigts de rose. Le soir au coucher du soleil, c'est le spectacle le plus radieux, le plus ravissant. Du sein d'une mer de feu, l'œil est frappé d'une série de nuages diversement colorés, sous la forme d'isles, de caps, de rochers, de navires, d'arbres et de citadelles, placées à des distances proportionnelles. Plus le soleil s'éloigne, plus l'intensité des couleurs se dégrade, les nuages ne sont plus éclairés que par place; les uns ont une teinte de rouge, les autres une teinte de violet, les autres une teinte de bleu. On croirait par le dessin que forment ces couleurs, appercevoir une aîle de perdrix. Ces effets s'opèrent par les mêmes causes que l'arc-en-ciel, c'est-à-dire, par la décomposition prismatique des rayons de la lumière.

NUMISMALES ou *Nummulaires*. Voyez *Pierre Numismales*.

Obier, *Pain blanc*, *Caillebotte*. On distingue plusieurs espèces de cet arbrisseau. Il se plaît de préférence dans les terrains humides, fleurit dans le printems, fait très-bien dans les remises. Les oiseaux sont friands de ses baies. L'espèce dont les fleurs sont ramassées en rond, fait un effet des plus agréables dans les parterres. On la nomme *Rose de Gueldre*, ou *Pelotte de neige*.

Obsidienne. Voyez *Pierre Obsidienne*.

Occident. En astronomie, l'on donne ce nom à la partie de l'horizon, par où le soleil paraît passer pour entrer dans l'hémisphère inférieur, et disparaître à nos yeux. L'Occident d'été s'étend du premier degré du signe du Cancer, au premier degré du signe de la Balance : l'Occident d'hiver s'étend du premier degré du signe du Capricorne, au premier degré du signe du Bélier, les jours sont les plus courts. L'Occident équinoxial, est désigné par les deux points de l'horison, par où le soleil paraît passer lorsqu'il entre au printems dans le signe du Bélier, à l'automne dans le signe de la Balance; les jours sont égaux aux nuits.

Ocelot. Cet animal du nouveau monde, orné d'une robe si belle, est d'une nature perfide, féroce. Il grimpe sur les arbres, guette les animaux, fond sur eux : plus altéré de leur sang qu'avide de leur chair, il commet bien

des meurtres pour étancher sa soif ardente. La viande cuite ou salée n'est pas de son goût. L'Ocelot ne produit que deux petits à-la-fois. Timide, il fuit à l'approche d'un Chien, se sauve sur les arbres. En 1764, on en vit deux à la foire Saint-Ovide ; ils avaient été apportés tous jeunes de la nouvelle Carthagène. Ingrats et cruels, à l'âge de trois mois ils déchirèrent les tettes et sucèrent jusqu'à la dernière goutte de sang d'une Chienne qui les avait allaités. Les mœurs du mâle sont si brutes, si sauvages, qu'il n'a aucun égard, même pour sa femelle, lorsqu'on leur jette à manger. La femelle tremblante n'ose approcher ; elle attend patiemment qu'il ait satisfait son appétit vorace ; heureuse s'il daigne lui laisser quelques morceaux dont il ne se soucie pas.

Ochres. Ce sont des espèces de terres produites par la décomposition des vitriols de fer, de zinc ou de cuivre. En rendant à ces terres leur phlogistique, elles reparaîtraient sous une forme métallique. Les Ochres varient par leur consistance, par leur couleur. Les unes ont la dureté de la pierre, les autres sont friables sous la forme de poudre. L'intensité de leur couleur peut dépendre de divers accidens, et du mêlange des terres argilleuses ou calcaires qui se trouvent combinées avec elles. Le fer se rencontre très-fréquemment en bancs très-considérables sous la forme d'Ochres. La connaissance des terres avec lesquelles il peut être mêlé, est très-importante. La réduction métallique en devient alors plus facile. Les Ochres exposées à des degrés de feu plus ou moins forts, peuvent paraître sous des couleurs diverses.

On leur donne le nom d'*Ochres martiales*. Il y en a de jaune, il y en a de rouge. La première en poussière extrêmement fine, a toujours une saveur astringente, et devient rouge à la calcination ; la deuxième pulvérulente, aussi douce que la farine, quelquefois solide, résiste au feu, y prend une couleur plus obscure. La *Potée de montagne* est cette même Ochre, dont les parties sont plus dures, et dont on se sert pour polir les glaces. Le *Crayon rouge* ou *Sanguine* ; voyez ce mot ; est aussi cette même Ochre mêlée d'argile. En général les Ochres martiales sont des mines de chaux de fer. La mine de fer de l'isle d'Elbe, est une mine de chaux de fer cristallisée. Voyez aussi *Hématite*. Le *verd*, le *bleu de montagne*, sont des Ochres de cuivre. On emploie les Ochres pour la peinture. Les Ochres ferrugineuses sont astringentes et dessicatives.

OCOCOLIN. C'est un oiseau du Mexique, du genre des *Colins*. Voyez ce mot.

ODONTHOPÈTRE. Voyez *Glossopètre*.

ŒIL. Ce sens actif a la faculté de réfléchir les impressions intérieures, et de peindre les mouvemens de l'ame. C'est aussi par cet organe que nous jouissons de l'univers ; sans lui, toutes ces merveilles seraient pour nous comme n'existant pas. Nous ne connaîtrions la présence des corps, que dans le moment où nous en serions frappés ou accablés. L'organe de l'Œil est composé de membranes et d'humeurs de diverses densités. Le nerf optique entre dans l'orbite de l'Œil couvert de la *dure-mère*, cette membrane se gonfle et forme le globe extérieur qu'on nomme la *Sclérotique*. La *pie-mère*, qui est la mem-

brane interne du nerf, forme un second globe avec elle ; delà naissent les chambres dans lesquelles sont contenues les humeurs *aqueuses*, *cristallines* et *vitrées* : la substance du nerf forme la rétine, sur laquelle les objets viennent se peindre. Par le rapport divin qui se trouve entre cet organe et l'océan de lumière qui nous environne, tous les objets viennent se peindre avec leur couleur naturelle et sans se confondre sur notre rétine. Avec quel art merveilleux, dans un espace de six ou sept lignes se trace le tableau de six ou sept lieues d'étendue ! Chaque objet s'y peint avec fidélité. La lumière se réfléchit de dessus l'objet qu'on regarde, entre dans le petit trou placé au milieu de *l'iris coloré*, y subit des réfractions différentes en passant à travers l'humeur aqueuse, cristalline et vitrée, arrive par ces admirables combinaisons en faisceaux qui peignent l'objet sur la rétine, organe du sentiment. Que de lois merveilleuses réunies, se combinent ensemble, tendent toutes au même but! Si une seule de ces lois venait à être interrompue, tous les êtres animés seraient plongés dans des ténèbres éternelles. Tout, dans la nature, porte l'empreinte de la main divine qui les a créés. L'Œil est très-sensible et souffre avec douleur la pression des corps étrangers. L'auteur de la nature y a pourvu par la vivacité des muscles, qui ramènent les paupières. Il a aussi disposé des glandes, d'où suinte une liqueur destinée à laver continuellement la cornée ; ces petits réservoirs sont ceux des larmes. Lorsqu'ils sont comprimés par l'excès du plaisir ou de la douleur, les larmes coulent le long du visage. Dans l'état de tran-

quillité, il n'en sort que la quantité nécessaire pour humecter et nettoyer la cornée. Cette eau s'échappe à travers de très-petits canaux, dans le réservoir nazal. L'orifice de ces canaux dans l'homme est presque imperceptible. Il n'en est pas de même dans les animaux qui grattent la terre, et par conséquent plus exposés à avoir l'Œil offensé par les molecules terreuses et par la poussière. L'orifice est plus ouvert, c'est un des petits aqueducs, le long desquels la terre et la poussière sont entraînés par les larmes. L'auteur de cette observation, présume qu'elle pourrait conduire à une opération plus sure, pour la guérison de la fistule lacrymale.

Œil de Chat. Cette pierre chatoyante doit avoir un point dans le milieu, d'où partent en cercle des traces verdâtres, d'une couleur très-vive et brillante au reflet de la lumière. Parmi les pierres de cette espèce, les plus belles sont celles qui sont grises et mordorées. Il y en a de brunes, de jaunes et de noirâtres. Elles viennent d'Egypte et d'Arabie. Placées entre l'œil et la lumière, elles présentent un spectacle fort agréable. Il y en a qui mettent l'Œil de Chat parmi les agates, d'autres parmi les feld-spaths.

Œil de Paon. Poisson du genre des Bandoulières. On le trouve aux Indes orientales. Il doit son nom à la tache ronde qu'il a sur le dos.

Œil de Poisson. Cette pierre chatoyante ne diffère de l'Œil de Chat que parce que sa couleur est bleuâtre comme le cristallin de l'œil

d'un

d'un poisson. Elle se trouve à Java. C'est un feld-spath.

Œil du Monde, ou *Chatoyante des Lapidaires*. Cette pierre demi-transparente, dure, cependant un peu poreuse, prend un très-beau poli. Exposée au soleil, elle en réfléchit continuellement l'image. M. Daubenton et d'autres naturalistes la regardent comme une variété de la Calcédoine. Ce qui lui a fait donner le nom d'*hydrophane*, c'est que mise dans l'eau pendant quelques minutes, elle paraît plus transparente, mais elle perd cette propriété en se séchant.

Œil de Serpent. Voyez *Crapaudine*.

Œillet. Ces fleurs font l'ornement des jardins, par leur beauté, leur odeur agréable, leur taille légère. Quelle variété dans les couleurs, dans les nuances! On les multiplie de semences, de boutures, de marcottes. La bouture est la voie la plus certaine. Les Œillets demandent une terre douce, bien préparée. Les soins de la culture relèvent beaucoup la beauté et les graces qu'ils ont reçues de la nature. L'*Œillet de la Chine* présente les variétés les plus élégantes. Sa beauté délicate est sujette à se flétrir, à dégénérer. On doit, pour multiplier l'espèce, recueillir la graine des plus belles. L'*Œillet d'un beau rouge pourpré à odeur de girofle* s'emploie dans les ratafias. On prépare avec les Œillets des poudres odorantes, des conserves. Le vinaigre où l'on a fait infuser des Œillets, est estimé cordial et antipestilentiel.

Œillet d'Inde. Cette fleur orne très-bien les parterres en automne. Il serait à desirer qu'on

trouvât le moyen de lui enlever son odeur désagréable. Ses feuilles appliquées extérieurement, sont résolutives. Leur usage intérieur est regardé, par quelques personnes, comme dangereux.

Œnanthe, *Filipendule aquatique*, ou *Persil des marais*. L'on en distingue de deux espèces; la première à feuilles d'Ache, est apéritive, dissipe les vents, appaise les douleurs des hémorroïdes. La seconde espèce à feuilles de cerfeuil, est un poison corrosif très-dangereux. L'huile, le lait, les adoucissans, sont les meilleurs antidotes.

Oestre. Ce genre d'insectes est un des plus curieux. On en distingue plusieurs espèces, à raison des différens endroits où ils déposent leurs œufs. Les uns, instruits par la nature que leurs œufs ne peuvent éclore que sous la peau des animaux, tels que Taureau, Vache, Rhenne, Cerf, Chameau, s'attachent sur eux au moment de faire leur ponte. De la partie postérieure de leurs corps sort une tarière ou bistouri, d'une structure merveilleuse. C'est un cylindre écailleux, composé de quatre tuyaux qui s'allongent comme les lunettes. Le dernier est armé de trois crochets; c'est le bistouri avec lequel les Oestres percent le cuir épais des bêtes à cornes. L'animal ne paraît éprouver aucune douleur de cette piqûre, à moins que l'insecte plongeant trop avant, n'attaque quelque fibre nerveuse. Alors il va, vient, court et entre en fureur. L'œuf éclos, le ver se nourrit des sucs de la plaie. Le lieu de son domicile forme sur le corps du quadrupède une bosse de la hauteur quelquefois de plus d'un pouce. Ce ver,

parvenu à sa grosseur, perce la *tumeur*, se glisse à terre, profite pour cela de la fraîcheur du matin, afin de n'être saisi, ni par la chaleur du jour, ni par le froid de la nuit, se creuse un terrier, s'y retire. Sa peau se durcit, forme une coque très-solide. Là il se change en nymphe, puis en insecte aîlé. Tout est prévu par la nature. La coque où l'Oestre est renfermé est si forte, qu'il ne pourrait en sortir. A un des bouts est une petite calotte, qui ne tient que par un cordon très-fragile. Au premier coup de tête que donne l'Oestre, la porte s'abat, la prison s'ouvre. Il va voltiger dans les airs, et s'établit dans les bois et autres lieux fréquentés par les bestiaux. On voit quelquefois les jeunes Vaches couvertes de ces tumeurs jusqu'au nombre de 30 ou 40; ce sont autant de cautères qui, en faisant écouler les humeurs, procurent une bonne santé à l'animal. En *Laponie*, on prend la précaution de frotter les *Rhennes* avec du goudron, du lait et de la crême de Rhenne, pour empêcher que l'animal ne soit criblé par une espèce d'Oestre, qui s'acharne sur eux et y dépose ses œufs. En *Angleterre*, les brebis périraient ou du moins auraient la chair tellement remplie de vers, que l'on ne pourrait en manger, si l'on ne leur frottait le dos et les épaules avec un onguent de goudron, de beurre et de sel. Le procédé de l'*Oestre* qui dépose ses œufs dans le *fondement des Chevaux*, est digne d'attention. Cet habitant des forêts choisit, pour le berceau de sa famille, les intestins du Cheval, tâche de s'insinuer sous sa queue, excite une démangeaison qui fait sortir le bord de l'intestin, s'introduit, fait sa ponte et s'en-

vole. Le Cheval devient furieux, agite sa queue, donne des ruades, se roule par terre. Il y a lieu de penser que cet Oestre est vivipare, et que les douleurs que ressent le quadrupède sont occasionnées par l'action du ver qui se cramponne. Ce ver est hérissé de crochets et d'épines; ce sont autant d'ancres qui l'empêchent d'être rejeté dehors par la sortie des excrémens et par le mouvement péristallique des intestins; et c'est encore dans cette structure qu'éclatent les soins et la prévoyance de la nature. Lorsque le ver a acquis sa grosseur, il se laisse entraîner à terre, s'y cache, s'y change en nymphe et devient habitant de l'air. En 1713, on a vu, dans le Véronais et le Mantouan, nombre de Chevaux périr par la quantité de ces vers dont leurs intestins étaient dépositaires. L'*Oestre des Moutons* est d'un naturel lent et paresseux; la femelle n'a d'activité que dans le moment où elle veut pondre. Elle s'introduit dans le nez des Moutons, dépose ses œufs dans les sinus frontaux et se retire. Les œufs donnent naissance à des vers qui se nourrissent de la mucosité qu'ils y trouvent. Lorsque ces vers armés de crochets se remuent ou changent de place, le Mouton souffre. Cet animal si doux, si paisible, entre alors dans une espèce de frénésie, exprime sa vive douleur par ses bonds et ses élancemens, se heurte la tête contre les arbres et contre terre. Au bout d'un tems, les vers bien nourris sortent du nez de ces animaux avec la mucosité qu'ils rejettent, tombent à terre, s'y cachent et y subissent leur métamorphose. On vient de voir l'instinct et l'adresse de l'Oestre pour percer le cuir épais

des bêtes à cornes, pour s'introduire dans les intestins des chevaux et dans le nez des Moutons. Il ne paraîtra pas moins étonnant de voir une autre espèce d'*Oestre* loger ses œufs jusques dans la *gorge du Cerf*. Cet insecte se glisse avec subtilité dans le nez du Cerf, trouve deux issues, dont l'une conduit au sinus frontal, l'autre à deux bourses qui sont à l'origine de la langue. Sans se tromper, il enfile ce dernier passage, y laisse plusieurs œufs en dépôt, et s'en va. Le ver y trouve le logement et la nourriture, sort au bout d'un tems du nez du Cerf, tombe à terre, passe de l'état de ver à celui de nymphe, et ensuite à celui d'insecte aîlé.

Oie. M. de Buffon partage les Oies en deux grandes tribus : l'une, depuis long tems domestique, s'est affectionnée à nos demeures, et a été propagée, modifiée par nos soins; l'autre, beaucoup plus nombreuse, nous a échapé et est restée libre et indépendante. L'Oie sauvage est maigre, de taille légère. On en voit passer en France, dès la fin d'octobre ou les premiers jours de novembre. Leur vol est très-élevé, sans bruit ni sifflement. Pour fendre l'air avec plus d'avantage et moins de fatigue, la troupe entière, si elle est nombreuse, se range sur deux lignes obliques, qui se réunissent et forment un angle aigu. Le chef qui est à la pointe de l'angle, et fend l'air le premier, va se reposer au dernier rang lorsqu'il est fatigué, et tour à tour les autres prennent la première place. Quand la bande est petite, il n'y a qu'une seule ligne. Ces oiseaux font beaucoup de dégât dans les champs et les prés où ils s'a-

battent, passent tout le jour sur la terre et la nuit sur les eaux des rivières et des étangs. Chaque nouvelle bande qui arrive, nouvelles acclamations. Au milieu de la nuit la plus profonde, ils font un tel bruit qu'on les croirait assemblés par milliers. Quand nos rivières et nos étangs se glacent, ils s'avancent plus au midi. Dans leur retour au printems, ils sont en petit nombre; peut-être prennent-ils une autre route. Heureusement ils ne s'arrêtent pas longtems sur nos terres. Comme ils joignent à beaucoup de défiance la finesse de l'ouïe, la chasse en est difficile. Il y en a toujours un qui fait sentinelle, le cou tendu, la tête levée. Les chasseurs se couvrent de chemises blanches, s'il y a de la neige, ou de branches et de feuilles, ou d'une peau de vache, pour en approcher; mais cela ne réussit pas toujours. La chasse au filet paraît être la plus sûre. Les Oies sauvages ne nichent point en France; quelques-unes nichent en Angleterre, en Silésie en Pologne; mais le gros de l'espèce se porte vers le Spitzberg et le Groënland. On en trouve également dans les parties les plus septentrionales des deux continens. Il y a de ces Oies qui, réellement sauvages, deviennent domestiques pour l'hiver; elles reconnaissent le village, la maison où elles ont vécu l'hiver précédent; et chez les Cosaques, dans les tems de passage, les femmes, les filles, chacune à la porte de leurs maisons, disent *voilà mes Oies*, *voilà les Oies d'un tel*. L'Oie privée se nourrit de gramens et de la plupart des herbes, recherche de préférence le trefle, le fenu grec, la vesce, les chicorées et sur tout la laitue. Il

faut arracher de ses pâturages la jusquiame, la ciguë, les orties. Leur habitation doit être à portée des eaux et des rivages. Dans les pays où l'on fait de grandes éducations d'Oies, tout le soin qu'on leur donne pendant la belle saison, consiste à les rappeler ou ramener le soir à la ferme, et à leur offrir des réduits commodes et tranquilles. Cet asile, et l'aliment qu'elles trouvent en hiver, suffit pour les affectionner à leurs demeures, et les empêcher de déserter. Il faut avoir soin de leur interdire les blés verts et les prairies. Leur bec et leur fiente détruisent tout. On peut donner à un mâle jusqu'à six et douze femelles. L'accouplement se fait par intromission de l'organe nécessaire à la génération, et non par simple compression comme dans d'autres oiseaux. La femelle bien nourrie, pond dès le mois de février, tous les deux jours, jusqu'à dix ou douze œufs. Si on les lui enlève, elle fait une seconde et même une troisième ponte. L'incubation est de trente jours. Pendant qu'elle couve, il faut lui donner du grain dans un vase et de l'eau dans un autre, à quelque distance d'elle. Une Poule ne pourrait couver que cinq de ces œufs. On nourrit les jeunes Oisons nouvellement éclos avec du cerfeuil haché; huit jours après on y met un peu de son très-peu mouillé : on leur donne ensuite de l'avoine, et dès qu'ils peuvent suivre aisément leurs mères, on les mène sur la pelouse auprès de l'eau. Il n'est pas rare de voir parmi les petits, des Oies à deux corps et une tête, ou à deux têtes et quatre pieds avec un seul corps. Pour engraisser une Oie, on l'enferme pendant un mois : un

boisseau d'avoine suffit ; une pelotte de graisse très-apparente sous chaque aîle, indique qu'elle est à son point. On vante beaucoup cette graisse comme cosmétique pour donner de la fermeté aux chairs, de la netteté, de la fraîcheur à la peau. Le duvet est ce que l'Oie nous donne de plus précieux. On l'en dépouille plus d'une fois l'année. A sept semaines ou deux mois d'âge, on commence à plumer les Oisons sous le ventre, sous les aîles et au cou ; on recommence cinq ou six semaines après, et l'on fait au commencement de septembre une troisième et dernière récolte. On ne plume les mères qu'un mois ou cinq semaines après qu'elles ont couvé. Les mâles peuvent être plumés trois fois par an, ainsi que les femelles qui ne couvent pas. Dans les pays froids, le duvet est meilleur et plus fin. Il arrive que les grandes pennes des aîles tombent, pour ainsi dire, toutes ensemble, et souvent en une nuit. Les Oies paraissent alors honteuses et timides ; elles fuient ceux qui les approchent : quarante jours suffisent pour la pousse des nouvelles pennes. Le cri naturel de l'Oie est un son de trompette ou de clairon ; mais lorsqu'on l'attaque ou qu'elle est effrayée, le cou tendu, le bec béant, elle rend un sifflement semblable à celui de la Couleuvre. Sa démarche gauche et lente, son allure de mauvaise grace, ont attaché mal à propos à son nom l'idée de la bêtise ; mais indépendamment de son intelligence, de son courage à défendre ses petits contre l'oiseau de proie, l'Oie privée est susceptible du plus fort et du plus vif attachement. On ne peut lire sans attendrissement le trait qu'en rap-

porte M. de Buffon, dans l'histoire de cet oiseau. L'*Oie rieuse* de l'Amérique doit son nom à son cri, qui ressemble à un éclat de rire. L'*Oie des terres Magellaniques* est une des plus belles espèces. Voyez aux mots *Cravant*, *Bernache*, *Eider*, l'histoire intéressante de ces espèces d'Oies.

Oignon. Cette plante potagère est antipestilentielle. On l'a employée avec les plus heureux succès dans la dernière peste de Marseille. On faisait cuire les Oignons. On en ôtait le cœur. On y substituait un gros de Thériaque. Les malades, après avoir mangé ces Oignons cruds, avaient une sueur abondante qui les sauvait. L'Oignon pelé, assaisonné avec du sel et du miel, est, dit-on, un très-bon remède contre la morsure des Chiens enragés. Le coton imbibé de jus d'Oignon, dissipe les tintemens d'oreille.

Oignon marin. Voyez *Scille*.

Oiseaux. Un des caractères qui distingue ces animaux de tous les autres, consiste dans les plumes dont ils sont vêtus, dans la disposition de leurs aîles et dans la faculté qu'ils ont de voler. Rien n'est plus admirable que la conformation de ces plumes, et l'art avec lequel les barbes en sont entrelacés. Une transpiration huileuse en entretient le moëlleux et la souplesse. Le corps des oiseaux est un vaisseau dans lequel on distingue la quille, les rames, le gouvernail et le pilote. Cette faculté de s'élever, de planer, de fendre les airs, dépend de la force des muscles pectoraux et du mouvement vibratil et précipité des aîles. A ne considérer que la beauté, la richesse, l'éclat et

la vivacité des nuances dont ces plumes sont colorées, la délicatesse, la légèreté, la belle proportion, l'élégance des formes qui constituent assez généralement la structure de ces animaux, on conviendra qu'une collection d'Oiseaux est un des plus agréables tableaux de la nature. Le bec et les pieds déterminent les genres et les espèces de cette classe bipède et ovipare; la forme du bec n'est pas moins variée que celle des pieds. L'utilité du bec ne se borne pas à prendre et broyer les alimens; c'est une arme offensive et défensive qui saisit, pince, frappe et perce. C'est aussi une main qui transporte, construit, maçonne et dispose artistement le nid où la femelle doit déposer sa progéniture. Les Oiseaux aquatiques ont des pieds remarquables par les membranes qui se trouvent entre les doigts. La plupart des Oiseaux se fixent dans les contrées qui les ont vu naître; mais il en est de volages qui suivent les saisons, quittent les climats trop froids ou trop chauds, pour habiter des climats d'une température plus douce. Les œufs des Oiseaux diffèrent entre eux par le volume, la forme et la couleur; mais ils ont tous cela de commun, qu'ils sont composés de blanc et de jaune. Le jaune est soutenu dans le centre par deux ligamens ou cordons qui empêchent que les parties de l'œuf ne se déplacent; la coquille est le berceau, le blanc et le jaune sont la provision qui doit servir d'aliment au petit. La cicatricule ou tache blanche qu'on remarque sur la membrane qui environne le jaune, est le vrai germe de l'Oiseau. La chaleur est nécessaire au développement de ce germe, et c'est ce que pro-

duit l'incubation de la mère; bientôt l'Oiseau commence à donner signe de mouvement, les organes se développent, les petits membres prennent leur forme, le bec se durcit. L'animal frappe sa coquille, la tendresse maternelle seconde ses efforts; l'oiseau sorti de son berceau, va se mettre sous les aîles de sa mère qui pourvoit à ses premiers besoins. L'histoire particulière de chaque Oiseau fera connaître ses mœurs et ses talens; on y trouvera des choses véritablement surprenantes.

Oiseau Abeille, ou *Sucefleur*. Voyez *Colibri*.

Oiseau d'Afrique. Voyez *Pintade*.

Oiseau de combat. Voyez *Paon de mer*.

Oiseau mouche. « De tous les êtres animés, voici le plus élégant pour la forme, et le plus brillant pour les couleurs. Les pierres et les métaux polis par notre art, ne sont pas comparables au bijou de la nature; elle l'a placé dans l'ordre des Oiseaux au dernier degré de l'échelle de grandeur. Son chef-d'œuvre est le petit Oiseau Mouche. Elle l'a comblé de tous les dons qu'elle n'a fait que partager aux autres Oiseaux. Légèreté, rapidité, prestesse, grace et riche parure, tout appartient à ce petit favori. L'Emeraude, le Rubis, la Topase, brillent sur ses habits. Il ne les souille jamais de la poussière de la terre; et dans sa vie toute aérienne, on le voit à peine toucher le gazon par instans; il est toujours en l'air, volant de fleurs en fleurs. Il vit de leur nectar, et n'habite que les climats où sans cesse elles se renouvellent. » C'est ainsi que s'exprime le grand historien de la nature. L'Oiseau Mouche diffère du Colibri par son bec droit

et non arqué. On lui reproche d'être d'un naturel colère. Il se livre sur-tout à son dépit lorsqu'il ne trouve pas dans la fleur qu'il suce, le miel qu'il y cherchait. Sa petite fureur est plaisante à voir, ses plumes se hérissent, il pille la fleur et la met en pièces à coups de bec. Rien n'égale en effet sa vivacité, son courage, son audace, on le voit poursuivre avec furie des Oiseaux vingt fois plus gros que lui, s'attacher à leurs corps, se laisser emporter par leur vol, les béqueter à coups redoublés jusqu'à ce qu'il ait assouvi sa petite colère. Son vol rapide et bourdonnant, fait entendre ce bruit *hour hour hour*, semblable à celui d'un rouet. Il n'a d'autre voix qu'un petit cri *screp screp* fréquent et répété. C'est la femelle qui seule construit son nid avec le coton et la bourre soyeuse que le mâle recueille sur les fleurs. Ce nid, de la grosseur et de la forme d'une moitié d'abricot, elle l'attache à deux feuilles ou à un seul brin d'Oranger ou de Citronnier, ou quelquefois à un fêtu qui pend de la couverture de quelque case. Elle y dépose deux œufs tout blancs, gros comme de petits pois, que tour à tour ils couvent pendant douze jours. Les petits éclos le treizième, sont nourris par leur mère, qui leur donne a sucer sa langue toute enmiellée du suc des fleurs. Ces Oiseaux se laissent approcher jusqu'à cinq ou six pas. On ne les tire qu'avec du sable ou à la Sorbacanne. On les prend aussi avec une verge enduite d'une gomme gluante; il suffit de les toucher lorsqu'ils bourdonnent autour d'une fleur. Ils meurent aussitôt qu'ils sont pris. On en compte vingt-quatre

variétés plus brillantes les unes que les autres.

Oiseau Mouton, Dadin. Cet oiseau, remarquable par la forme de son bec, se trouve sur la mer du Sud, à plus de trois cens lieues de terre. Il voltige autour des navires, ou se soutient à fleur d'eau, les aîles étendues, et paraît suivre tout le mouvement des flots. Les marins le regardent mal-à-propos comme oiseau de mauvais augure, et avant coureur des tempêtes.

Oiseau de Paradis. Cet oiseau est curieux par sa forme et la beauté de son plumage, par l'espèce de velours que forment sur sa tête et sur sa gorge de petites plumes droites, courtes, fermes et serrées. On le trouve aux isles Moluques, aux Indes. Il habite principalement les isles d'Arou et les contrées où croissent les épiceries. Il est friand de noix muscade qui l'enivrent. Il est sujet à une mue considérable, qui dure plusieurs mois, chaque année, et pendant lesquels il se tient caché. Ses plumes reviennent au mois d'août, après la ponte. Il vole avec la vivacité de l'Hirondelle; aussi l'a-t-on nommé *Hirondelle de Ternate.* Ces oiseaux, amis entre eux, volent en troupe dans les mois de septembre et d'octobre, qui sont un tems calme. On prétend que sujets dociles, on les voit suivre leur roi dans son vol. Toutes leurs démarches sont réglées sur la sienne. Si un chasseur le tue, il se rend presque maître de la troupe entière. Elle ne fuit plus et perit sous les flèches de roseau qu'on lui lance. Voyez *Manucode.* On voit dans les Cabinets beaucoup de ces oiseaux qui n'ont point de pattes. Les Indiens les coupent, font avec ces oiseaux des-

séchés, tels qu'on les voit, des éventails ou des panaches, dont ils ornent leurs casques.

Oiseau de pluie. Voyez *Coucou.*

Oiseau Royal. Ce bel oiseau d'Afrique est doux et paisible, fréquente les grandes rivières, vit de graines, de vers, d'insectes, pêche de petits poissons. Sans armes pour attaquer, il n'a de défense que dans la hauteur de sa taille, la rapidité de sa course et la vîtesse de son vol. Il court très-vîte, en étendant ses aîles et s'aidant du vent. Autrement sa démarche est lente, et pour ainsi dire à pas comptés. Son cri ressemble beaucoup à la voix de la Grue. Comme elle, il aime à se faire voir, à se faire admirer. Dans l'attitude du repos, il se tient sur un pied, son grand coup replié comme un serpentin. Si quelque chose l'étonne ou l'inquiète, il allonge le cou, élève sa tête, prend un air fier, et s'avance gravement à pas mesurés, c'est alors qu'il est beau et imposant. M. de Buffon en a nourri un qui lui avait été envoyé. Il vivait de riz sec ou légèrement bouilli, mais bien lavé, bien choisi. Comme il aimait à se baigner, on lui avait ménagé un petit bassin peu profond dont on renouvellait l'eau; voulait-on le régaler, on lui jetait quelques petits poissons vivans dans son bassin; il refusait ceux qui étaient morts. Il était si familier qu'il aimait la compagnie, et s'ennuyait seul. Il avait lui-même choisi l'abri d'une chambre à feu pour y demeurer pendant la nuit; il ne manquait pas tous les soirs, à l'heure de la retraite, de se rendre devant la porte de cette chambre, et de trompeter pour se la faire ouvrir.

Oiseau S. Martin, appelé improprement *Faucon Lanier*, ou *Lanier cendré*. Il n'a ni la hardiesse, ni le courage des oiseaux de fauconnerie; mais faible et timide, il ne se nourrit que de Lézards et de petits insectes. On le voit quelquefois voltiger autour des vieux arbres, sonder le tronc à coup de bec ou de serres, et déchirer les Lézards qu'il en fait sortir pour les manger ensuite. On le trouve en France, en Allemagne, en Angleterre.

Oiseau de tempête. Cet oiseau est de la famille des *Pétrels Puffins*, et le plus petit de tous les oiseaux palmipèdes. On le rencontre presque par-tout en mer. Dans les tems calmes, il vole avec une singulière vîtesse, et semble courir au milieu des lames mobiles et des flots agités comme dans des sillons. A l'approche des tempêtes, il s'élève à perte de vue, parcourt en un clin-d'œil l'horison visuel, va chercher quelque abri. C'est le messager des orages. Dès que le Nautonnier voit ces oiseaux se réunir en troupe sur le mât des vaisseaux, quoique la mer soit calme, qu'il ne règne point de vent, il plie promptement les voiles, se prépare à faire bonne résistance. Le présage que cet oiseau donne de la tempête, vient apparemment de ce qu'ayant les aîles fort grandes, il ressent l'impression la plus legère qui arrive dans les airs. A cette première sensation, il cherche les isles et les vaisseaux pour se mettre à couvert du danger.

Oiseau du tropique. Voyez *Paille en queue*,

OLIBAN. Voyez *Encens*.

OLIVES. Ces coquilles sont rangées dans la classe des Volutes. Leur caractère est d'avoir

la lèvre en dehors et garnie de dents avec une échancrure vers le bas. *L'Olive de Panama* est une des plus curieuses et des plus précieuses de ce genre.

Olivier. Ces arbres font la richesse de plusieurs de nos provinces méridionales, telles que la Provence, le Languedoc. Ils croissent aussi en Espagne, en Italie. On en distingue plusieurs espèces. Les unes donnent des fruits meilleurs, plus délicats, les autres en plus grande abondance. Des premieres on retire une huile plus fine, de meilleur goût; chaque espèce est désignée sous des noms différens. Ceux qui donnent la meilleure huile sont en Languedoc, le *Cormeau* à fruit de Cormier, l'*Ampoulan* à fruits gros et arrondis, le *Moureau* à fruits précoces. On greffe ces bonnes espèces sur celles qui sont médiocres ou mauvaises. La beauté des arbres, la qualité du fruit dépendent aussi de la nature du sol. Dans les terres substancielles, les arbres et les fruits deviennent plus gros; dans les terres légères, sableuses, les arbres sont moins gros, les fruits de meilleure qualité. On plante les Oliviers en quinconce. Dans les intervalles on sème du grain, on plante de la vigne. Ils portent d'autant plus de fruit, qu'on les décharge de bois avec prudence. Cet arbre pousse une quantité prodigieuse de racines. Elles se conservent en terre pendant des siècles. En 1709, où les Oliviers périrent; des particuliers retirèrent des racines de leurs arbres plus d'argent que ne valait leur fonds. L'Olivier à petits fruits donne les *Picholines*; ce sont les meilleures à manger. On nomme *Amelodes*, celles qui les suivent pour la grosseur.

Les

Les plus grosses Olives viennent d'Espagne et de Véronne. L'Olive est sujette a la piqûre d'un ver blanchâtre, qui, vers le 10 novembre, passe à l'état de chrysalide, et se change au 15 décembre suivant, en une mouche à-peu-près semblable à une jeune Abeille. Cette mouche dépose ses œufs dans des cavités formées par la séparation de l'écorce d'avec le tronc. C'est au mois de mai que les œufs éclosent; mais les vers n'exercent leur piraterie sur les Olives qu'au mois de juillet. M. Sieuve, de Marseille, a imaginé une espèce de goudron dont il bouche les gerçures qui conduisent aux cavités, dans lesquelles sont déposés les œufs, et dont il prévient par-là le développement. Pour confire les Olives, on les cueille avant qu'elles soient dans leur parfaite maturité. On leur enlève leur amertume avec une lessive de cendres, et on les confit dans une saumure de sel aromatisée. Quelques personnes les ôtent de la saumure, les ouvrent, substituent une Capre à la place du noyau, les mettent dans d'excellente huile. Ce fruit ainsi préparé excite beaucoup l'appétit. On exprime l'huile des fruits parvenus à leur maturité. Cueillis avant ce tems, l'huile aurait de l'amertume. La finesse des huiles dépend de la qualité du fruit et des soins que l'on prend pour sa préparation. Pour obtenir une huile la plus fine et la plus parfaite, il faut l'extraire de la chair des Olives après en avoir ôté les noyaux. Dans un terrain favorable, on plante les Oliviers qui donnent l'huile la plus fine pour la table. Dans les terres substancielles les espèces donnent beaucoup de fruit. On en fait des huiles pour les savonneries et à brû-

ler. Lorsqu'on exprime les Olives au moment de la cueillette, sans les laisser fermenter, on obtient une huile fine, délicate, mais en petite quantité. C'est la raison pour laquelle elle est plus rare. La féce d'huile récente est regardée comme un excellent remède contre les rhumatismes. On l'emploie à faire la cire à cirer les souliers. On fait des mottes à brûler avec le marc des huiles exprimées. On le nomme *Grignon*. L'huile est adoucissante, émolliente, résolutive. C'est un remède des plus puissans dans les coliques et contre les poisons corrosifs. Elle entre dans plusieurs baumes et emplâtres. Elle n'est pas d'usage dans la peinture à l'huile, parce qu'elle ne sèche jamais parfaitement bien. L'*huile omphacine* des anciens était un suc visqueux exprimé des Olives vertes. Les athlètes s'en oignaient le corps, se roulaient ensuite dans le sable, et allaient à lutte. La sueur qui sortait de leurs corps mêlée à ces substances, formait le *strigmenta* qu'on leur ôtait avec des étrilles. On regardait ces raclures comme propres à détruire les condylomes et les rhagades. Les feuilles d'Olivier sont astringentes, utiles dans les maux de gorge. Un rameau d'Olivier chargé de ses feuilles, est le symbole de la paix. Le bois de cet arbre est bien veiné, d'une odeur agreable, prend un très-beau poli. On en fait de jolis ouvrages.

Olivin. Nouveau nom par lequel on désigne ce qu'on appelait autrefois *Chrysolite des volcans*. Cette pierre n'a pas la dureté de la Chrysolite. La cristallisation de celle qu'on trouve au Vésuve est un prisme allongé et strié comme les

Schorls, mais sans pyramides. Elle se trouve en petits grains dans les basaltes. On trouve dans les montagnes de Lers, au comté de Foix, une pierre ollaire, mêlée de jaune et de verd, qui, durcie au feu, donne, la Chrysolite des volcans; M. le Lièvre l'a nommée *Lersolite*. En soufflant dessus, elle a l'odeur terreuse.

OMALISE. Insecte rare en France, assez commun dans les pays chauds de l'Asie.

OMBLE. Voyez *Salmarin*.

OMBRE *d'Auvergne*. C'est le nom que M. Duhamel donne à un beau poisson du genre des Saumons, assez commun en Laponie, dans la Silésie, la Prusse et la Poméranie. Il aime l'eau rapide, froide et pure, se plaît dans les ruisseaux ombragés, dont le fond est de sable ou de cailloux, et qui sont voisins des montagnes; il se nourrit d'Escargots, de coquillages, d'insectes, de petits poissons, est sur-tout friand des œufs de Lavaret, de Truite et de Saumon, croît fort vîte, nage avec rapidité, remonte au printems dans les fleuves, retourne à la mer en automne, ne multiplie pas beaucoup, fraie en avril et mai, dépose ses œufs sur les pierres du fond. On pêche ce poisson avec le coleret, la louve, la nasse et la ligne, en mettant des insectes pour appât. Sa chair est blanche, ferme, douce et de très-bon goût, sur-tout en hiver, lorsqu'il fait bien froid. En Angleterre, on en pêche qui pèsent quatre livres et plus. On prétend que ce poisson exhale une odeur agréable, ce qu'on attribue au Tourniquet dont il fait sa nourriture.

Ombre bleue. Ce poisson, du lac de Constance et de plusieurs lacs de la Suisse, en sept ans, croît de quatorze à dix-sept pieds de long, vit

d'herbages, de vers, d'insectes, meurt dès qu'il est sorti de l'eau, se tient le plus souvent à une profondeur de cinquante brasses et plus, ne s'approche de la surface de l'eau, à vingt et même à dix brasses, que dans le tems des orages, fraie en décembre pendant huit jours, et multiplie en si prodigieuse quantité, que depuis le mois de mai jusqu'en automne, on en prend plusieurs millions qu'on emporte, soit frais, soit grillés, soit marinés. C'est le meilleur poisson du lac de Constance.

Ombre chevalier. Ce poisson fort rare dans le lac de Neufchâtel, est fort commun dans le lac de Genève. Il vit de coquillages, d'escargots, de petits poissons; communément il pèse une livre, une livre et demie. On en trouve de tems en tems de quinze et vingt livres. On le pêche en hiver, près du rivage, au filet et à l'hameçon. Sa chair, grasse et délicate, est plus estimée que celle de la Truite. On en envoie beaucoup à Lyon et même à Paris. Il ne faut pas confondre l'Ombre chevalier avec le *saumon Bécard*.

ONAGRE. C'est l'Ane sauvage. Voyez *Ane*.

Onagre, ou *Zèbre*. C'est le nom qu'on donne à un poisson du genre des Bandoulières, que l'on trouve tant en Amérique qu'aux Indes orientales. Sa chair est d'un goût excellent.

ONCE. Cet animal plus commun que la Panthère, a presque son caractère, ses habitudes et ses inclinations; il est cependant plus susceptible d'éducation. Il devient si familier, qu'il se laisse caresser à la main. On le dresse à la chasse des Algazels. L'Once n'a pas l'odorat du Chien, et ne soutient pas long-tems une course suivie. Mais elle chasse à vue, grimpe sur les

arbres, guette le gibier au passage, se laisse tomber dessus et s'en empare. Il y a des Onces si petites, qu'un cavalier peut les porter en croupe. A la vue de l'Algazel, l'Once s'élance avec légéreté, le saisit au col en deux ou trois sauts. Lorsqu'elle a manqué sa proie, elle reste honteuse sur la place. Les fourreurs ont donné à la peau de l'Once le nom de peaux de *Tigres d'Afrique*.

Ondatra. Voyez *Rat musqué*.

Onice, ou *Onyx*. Cette espèce d'Agate est demi-transparente disposée par couches de différentes couleurs arrangées en manière de cercles, ou par lits les uns au-dessus des autres. Plus ces pierres sont grosses, plus elles sont belles. Les zones plus tranchées, plus distinctes, les couleurs mieux opposées en rehaussent le prix. On trouve ces pierres aux Indes, dans l'isle de Ceylan, au Levant, en Bohême, en Hongrie, en Allemagne; les plus précieuses viennent d'Arabie. On fait tant de cas à la Chine des Agates Onyx, que l'empereur seul a droit d'en porter. Les ouvriers profitent quelquefois de la disposition des couleurs naturelles de ces pierres. Lorsqu'il se trouve trois cordons de couleur en forme circulaire, ils enlèvent le premier, évident le second, et vendent ses pierres ainsi taillées à des personnes peu instruites, pour des yeux d'animaux pétrifiés. On en fait des bagues et des cachets.

Onocrotale. Voyez *Pélican*.

Oolithes. Il y en a de deux espèces. Les véritables, très-rares, sont des œufs d'animaux pétrifiés. La preuve la plus convaincante de leur existence est le Crabe conservé dans le cabinet

de M. d'Annone à Bâle. Ce Crabe est chargé d'œufs pétrifiés à l'endroit même où ces œufs sortent de l'animal. Les faux Oòlithes, connus sous le nom de *Cenchrites*, *Méconites*, *Phacites*, *Œtites*, *Pisolites*, *Stigmites*, *Orobites* et les pierres ovaires sont des substances globuleuses, de nature spatheuse, argilleuse, martiale, calcaire. Ces globules qui ne paraissent être autre chose que des sédimens arrondis et roulés par le mouvement des eaux, sont de différentes couleurs. Il y en a de blancs, de gris, de jaunes, de rougeâtres et de bruns, ou de couleurs mêlées, ou blancs au-dehors, jaunes audedans; les uns ont des couches concentriques, les autres sans couches distinctes. Les Sédimens en globules se rencontrent près des eaux chaudes. Il y a aussi des collines et des montagnes qui semblent n'être composées que de ces globules. Le règne végétal a aussi ses Oolithes qui sont des graines pétrifiées. On en voit très-peu.

OPALE. Cette pierre précieuse, de la nature des *Agates*, voyez ce mot, se trouve en Égypte, en Arabie, en Hongrie, en Bohême, en Allemagne. On la trouve ordinairement par morceaux détachés, enveloppés dans des pierres d'autre nature, depuis la grosseur de la tête d'une épingle jusqu'à celle d'une Noix. Les Opales de cette grosseur sont très-rares. On lui donne quelquefois le nom d'*Opale à paillettes*, parce que ses couleurs paraissent comme des taches égales distribuées sur toute la surface. Les Orientales sont les plus estimées. Leur éclat le dispute à celui du Diamant. Elles réfléchissent mille couleurs éblouissantes, font feu avec l'acier. Exposées à un feu violent, elles y perdent leur chatoiement,

mais sans entrer en fusion. Les variétés principales de l'Opale sont : 1°. l'*Opale jaunâtre*, 2°. l'*Opale verdâtre*, 3°. l'*Opale noirâtre*, 4°. l'*Opale à zones*, 5°. l'*Opale à paillettes blanchâtres*, 6°. l'*Opale bleuâtre*, la plus commune est la moins estimée. Les Indiens font autant de cas d'une belle Opale que du Diamant. Les Romains la mettaient à si haut prix, que le sénateur Nonius aima mieux être exilé de sa patrie, que de céder son Opale à Antoine qui la lui demanda. L'éclat brillant de ces pierres dépend de la réfraction des rayons de lumière qui se fait à la surface. L'art rival de la nature, dans la contrefaction des pierres précieuses, ne parvient à imiter celle-ci que très-difficilement. On en a cependant apporté une factice d'Égypte qui a trompé l'œil des jouailliers du Levant, si experts dans cette connaissance.

Opercule. C'est le nom que l'on donne à une petite pièce cartilagineuse ou pierreuse, de figure variable, et qui ferme, en tout ou en partie, l'ouverture de quelques coquilles univalves. Ces Opercules, dont les uns sont dissolubles et les autres inattaquables par les acides, se font remarquer par leurs sillons concentriques. La plupart, lorsqu'on les brûle, répandent une forte odeur animale quelquefois agréable. Cet Opercule paraît formé par la transudation de l'animal. Cette matière visqueuse, en se durcissant, reste adhérente au corps de l'animal, qui ouvre et ferme sa porte à sa volonté, et se met à l'abri de tout danger. On les appelle aussi *Nombril marin.*

Operculite. C'est l'Opercule fossile.

Ophite, *Porphyre verd, Serpentin.* C'est une

véritable espèce de Porphyre, dont la pâte est d'un verd foncé et obscur, au lieu d'être rouge ou noir, et dont les taches oblongues sont d'un verd tendre. Elles sont carrées ou rondes. Dans ce Porphyre, la différence de couleur est due au fer en dissolution au lieu d'être en état de chaux. L'Ophite, un peu moins dure que le Porphyre, se laisse attaquer avec la lime et fait cependant feu avec l'acier. Les scories qui résultent de la fusion sont noires. On donne le nom de *Serpentin antique* à l'Ophite d'un verd foncé à grandes ou petites taches; celui de *Pierre de Foudre* à l'Ophite dont les petites taches sont peu apparentes, et que les sauvages taillent en forme de Coing, et celui de *Porphyre verd antique* à l'Ophite d'un verd foncé avec des taches de Feld-Spath blanchâtre.

Ophiucus. (Astron.) Voyez *Serpentaire*.

Opium. C'est le nom du jus condensé tiré par incision des têtes de Pavots d'Inde. Le plus pur est en gouttes blanches. Il nous vient de la Grèce, du royaume de Cambaie et des environs du Grand-Caire en Égypte. Il y en a de noir et de jaune. L'Opium des boutiques n'est que du Méconium, qui est le jus de toute la plante tiré par expression. Les Turcs gardent pour eux le véritable Opium. On prétend qu'il inspire la vigueur et la joie. Les Turcs n'en font cependant pas un usage immodéré, comme on le pense. Ceux qui en prennent sont regardés comme des débauchés. Quoi qu'il en soit, l'usage de l'Opium a quelquefois les suites les plus funestes. Il conduit à la mort par la voie du sommeil. Pris avec excès, il excite graduellement la gaîté; le ho-

quet, l'anxiété, le vomissement, les syncopes, l'absence d'esprit, les vertiges, le rire sardonique, la stupidité, la rougeur du visage, l'embarras de la langue, le gonflement des lèvres, la difficulté de respirer, les sueurs froides, la défaillance, un profond sommeil et la mort. On échappe quelquefois à ces accidens, mais c'est après un abondant flux de ventre ou une grande démangeaison de la peau, accompagnée d'une transpiration copieuse à odeur d'Opium. La saignée, les émétiques, les sternutatoires, les acides, les vésicatoires, les sels volatils sont les remèdes usités contre les effets de l'Opium. Cette substance résino-gommeuse appliquée extérieurement sur la peau, est un dépilatoire : sur le périné, il réveille les sens et les organes de la génération, ou les engourdit : sur la tête en trop grande quantité, il relâche les nerfs, cause la stupeur, la paralysie, et quelquefois la mort. Après des effets aussi tragiques, il est bien surprenant que les Turcs en prennent jusqu'à la dose d'un gros, lorsqu'ils se disposent au combat, pour acquérir plus de valeur et un plus grand mépris des dangers. Il n'y a que l'habileté du médecin qui puisse diriger les effets de l'Opium, qui ne saurait être pris avec trop de précaution.

Opossum. C'est le *Sarigue.* Voyez ce mot.

Oppoponax. Voyez *Bercé (grande).*

Opuntia, *Raquette*, *Figuier d'Inde*, *Nopal.* On distingue plusieurs espèces de ces plantes originaires d'Amérique. Elles diffèrent par la grandeur de leurs feuilles, de leurs fleurs, de

leurs fruits, par la couleur et la longueur des épines. Ces épines sont si fortes et si longues dans certaines espèces, qu'elles servent d'épingles aux habitans. Les petites épines causent des piqûres cuisantes. Si on ne les enlève pas dans le moment où l'on est piqué, elles sont quelquefois plus d'un mois à sortir. Une particularité singulière, c'est que la fleur ne paraît qu'après le fruit, et à son extrêmité. On la voit s'épanouir lorsque le fruit paraît presque mûr. Elle s'ouvre à la chaleur du soleil, et se referme à l'approche de la nuit. Les étamines sont douées d'une grande sensibilité. Si l'on en touche les filets, elles se replient. Les anthères ou sommités élancent à l'instant la poussière fécondante qu'elles contiennent. On observe le même phénomène dans l'*Hélianthème*. Les Indiens cultivent autour de leurs habitations l'espèce de Nopal à fruits rouges. C'est sur ses feuilles qu'ils élèvent la *Cochenille*, insecte précieux qui fournit une si belle couleur. (Voyez *Cochenille*) Ce fruit ne contribue pas peu à la leur communiquer; les Indiens en retirent une belle couleur rouge. Il donne la même couleur à l'urine de ceux qui en mangent. On n'éprouve point cependant la moindre douleur. On multiplie cette espèce en piquant en terre les feuilles un peu desséchées. Les plantes, pour réussir, demandent une chaleur égale à celle de leur climat natal. L'espèce qui croît en Italie passe cependant très-bien l'hiver dehors, ainsi que celle de la Caroline et de la Virginie, si elles sont placées à une bonne exposition.

Or. C'est le plus compact, par conséquent le

plus pesant de tous les métaux parfaits et imparfaits. Il est aussi le plus pur et le plus ductile. A peine élastique, à peine sonore, il résiste à tous les acides agissans séparément. Il y a deux grands dissolvans de l'Or : l'un composé de l'acide marin et nitreux, c'est l'*eau régale ;* l'autre est la combinaison de l'alkali fixe avec le soufre ; il est connu sous le nom de *foie de soufre.* L'Or est inaltérable à l'air, à l'eau et au feu. Sa pesanteur spécifique le fait précipiter au fond du vif argent. Il s'écrouit sous le marteau. Sa couleur naturelle est plus ou moins foncée. Celui d'Europe est plus jaune que celui d'Amérique ; mais par l'alliage, on lui donne des nuances très-variées. Il s'échauffe à raison de sa densité. A peine a-t-il rougi, qu'il entre en fusion. Sa couleur alors est d'un verd tendre comme l'Aigue marine. Dans cet état, il reste fixe et inaltérable au feu le plus violent des fourneaux. Mis dans une boule de pâte de porcelaine, il fond paisiblement dans son lit, et ne fait aucun effort contre les parois de la boule qui l'enferme. L'Or se trouve dans des mines qui lui sont propres. Il y en a en Asie, en Afrique, et pour le malheur de ses habitans, en trop grande quantité dans l'Amérique Méridionale, où l'insatiabilité de l'avarice a fait commettre sous le dangereux prétexte de la religion, tous les actes de cruauté que peuvent inspirer le fanatisme et la cupidité.

Quid non mortalia pectora cogit
Auri sacra fames ?

Les mines autrefois communes en Europe, et

sur-tout en Espagne, sont presqu'épuisées ou négligées à cause de leur peu de valeur, ou ignorées. On travaille cependant encore quelques mines en Suède, en Norvège et en Hongrie. La matrice ordinaire de l'Or est le quartz, quelquefois le fer ou l'argent. Il est en grains, en feuilles ou en masses. On le reconnaît lorsqu'il blanchit à la vapeur du mercure et qu'il ne s'altère point au feu. On observe que l'Or n'est jamais minéralisé par le soufre, ni par l'arsénic, et que la plus légère vapeur de l'étain suffit pour lui faire perdre sa malléabilité qu'il recouvre par la fusion. Si l'on verse de la dissolution d'étain par l'eau régale dans une dissolution d'or, il se forme un précipité couleur de pourpre. Ce précipité nommé *Pourpre de Cassius*, est utile pour la peinture des émaux et de la porcelaine. Une partie des grandes rivières qui prennent leur source dans les hautes montagnes, charient de l'Or presqu'en poudre. La récolte en est pénible. C'est un ouvrage de patience et peu fructueux auquel se livrent quelques paysans après les travaux de la campagne. En Amérique cette opération est plus utile. Dans quelques rivières de l'Afrique il s'en trouve en grains rouges et transparents ; c'est ce que l'on appelle *Or en grenats.* On retire aussi de l'Or du Lapis lazuli de Perse. Ce métal, le principe de l'aisance, l'auteur du luxe, l'idole de l'avarice, la cause mobile des actions humaines, se plie facilement à tous les caprices du goût et de la mode. On l'emploie à masquer tous les autres métaux. Sa grande ductilité le rend propre à cet usage. Une once d'Or peut recouvrir et dorer très-exactement un fil d'argent loug de 444 lieues. Il y a

chez les batteurs d'Or quatre espèces d'Or en feuilles. Celui qui sert aux damasquineurs s'appelle *Or d'épée*. Il y avait chez les Gaulois des fabriques uniquement occupées à damasquiner les armes. Celui qu'emploient les armuriers est moins beau ; c'est l'*Or des pistolets*. L'*Or des relieurs* est le troisième. Enfin, celui qui sert à couvrir les médicamens, est le dernier. On l'appelle *Or d'apothicaire*. On nomme *Or trait* celui qui a passé à la filière. L'*Or en lames* est un fil applati entre deux rouleaux d'acier. Ainsi préparé, on l'emploie dans les manufactures des étoffes, des broderies et des galons. L'*Or en coquilles* provient des rognures des feuilles broyés et incorporées ensemble avec du miel. Cette préparation se met dans des coquilles et sert aux peintres en miniature. L'*Or fulminant* est la dissolution de ce métal par l'eau régale précipitée par l'alkali volatil. Ses effets sont plus violens et plus terribles que ceux de la poudre à canon. On ne saurait le manier avec trop de précaution. La chaleur, le frottement occasionnent son inflammation et son explosion. Il en coûta la vue et presque la vie à un jeune homme qui, après avoir versé de l'Or fulminant dans un flacon, voulut le fermer ; un grain pris entre le bouchon et le gouleau, s'enflamma par le frottement ; l'explosion fut semblable à un coup de fusil. Le flacon se brisa en éclat, le renversa par terre et lui creva les deux yeux. L'Or fulminant, mêlé avec l'huile, perd sa propriété de fulminer. On use du terme de *karat* pour désigner la pureté de l'Or. Celui qui est à vingt-quatre karats est au plus haut dégré qu'il puisse être ; mais il n'y en a point à ce titre.

Or blanc. Voyez *Platine.*

Or de Chat. Voyez *Mica.*

ORANGER. Cet arbre originaire des climats chauds de l'Asie et de l'Europe, est un des plus beaux ornemens de la nature. Il est toujours couvert de feuilles d'une belle verdure, embaume les airs, donne des fruits délicieux. Il y en a plusieurs espèces. On peut faire la division générale d'Orangers à fruits doux et à fruits aigres. Quoiqu'il ne réussisse naturellement que dans les climats chauds, on l'élève ici en le garantissant du froid pendant l'hiver dans les orangeries. Louis XIV avait tant de goût pour cet arbre, qu'il en avait de fleuris en tout tems dans ses galeries, dans des caisses gravées et argentées. Pour lui procurer ce délicieux spectacle pendant l'hiver, ses jardiniers choisissaient un certain nombre d'arbres suffisans, cessaient de les arroser jusqu'à ce que leurs feuilles tombassent. Ils mettaient de nouvelle terre sur les caisses qu'ils avaient soin de tenir enfermées dans une serre garnie de vitrage. On les arrosait souvent, et on ne les sortait que chargés de fleurs et de feuilles nouvelles. Les *Orangers nains* sont très-agréables par leurs petites feuilles et la quantité de fleurs dont ils se couvrent. Les Orangers les plus remarquables sont l'*Oranger hermaphrodite*, dont le fruit participe de l'Orange et du citron, l'*Oranger cornu*, le *Pampelmouse*, dont le fruit est de la grosseur de la tête. On multiplie les Orangers de marcottes, de pepins. La petite espèce de Citron doit être préférée pour y greffer les espèces que l'on désire. La culture des Orangers est trop connue pour en parler. On

prétend qu'il vaut mieux les mettre dans de grands vases de terre, comme font les Génois, que dans des caisses. Ces pots s'échauffent plus aisément, se refroidissent moins vîte. Lorsque ces arbres sont attaqués par les *Gallinsectes*, il faut les laver avec du vinaigre. Les fleurs communiquent leur parfum aux liqueurs, aux pommades, aux essences. On en fait des conserves délicieuses. Les fruits sont rafraîchissans. On retire par la simple expression de leur écorce, une huile essentielle; et les fleurs et les fruits donnent l'odeur et les saveurs les plus sensuelles. On les nuance de mille manières.

Orang-*Outang*. Ce mot qui dans le pays veut dire *Homme sauvage*, s'applique particulièrement au Singe, originaire des contrées méridionales de l'Afrique et de l'Asie. On en distingue deux espèces, savoir: le grand Orang-Outang que l'on nomme *Pongo*, et le petit Orang-Outang qu'on appelle *Jocko*. Presque semblable à l'homme par la forme, par l'ensemble, par sa démarche et par ses mouvemens, il en diffère encore moins par l'organisation intérieure. Même disposition dans la structure animale, même conformation; sa langue mobile aurait la faculté d'articuler, s'il était comme l'homme doué de la pensée. L'Orang-Outang livré à lui-même, libre, indépendant, vit dans les bois de fruits, de racines, ne mange point de chair, dort quelquefois sur les arbres, se construit souvent une petite cabane de branches entrelacées, pour se mettre à l'abri de l'ardeur du soleil et de la pluie. Les Orangs-Outangs sont forts, robustes, agiles et hardis, vont de compagnie, se défendent avec des bâtons, attaquent

l'Éléphant, le chassent de leurs bois. On assure qu'un seul tiendrait tête à dix hommes. Passionnés pour les femmes et pour les filles, ils tâchent de les surprendre, les enlèvent, les portent dans leur retraite, les gardent avec eux, les nourrissent très-bien, ont pour elles les petits soins, les petites attentions, et les excèdent par leur galanterie. Le besoin les rend industrieux. Lorsque les fruits leur manquent dans les forêts, ils descendent sur le rivage, croquent les Crabes, les Homars, les coquillages. Ils sont principalement friands d'une espèce d'huître très-grosse, très-forte, qu'on nomme *Taclovo*: apperçoivent-ils ces huîtres ouvertes, ils ramassent une pierre, s'avancent, la jettent dans la coquille; l'huître ne peut pas se fermer, notre gourmand ne craint plus d'avoir la main prise, il retire adroitement le poisson et le mange. On prend ces animaux dans des filets, ils s'accoutument à la vie domestique, sont susceptibles d'éducation, deviennent doux, paisibles, familiers et même honnêtes et polis; mais à leur vivacité naturelle, flétrie par l'esclavage, succède une espèce de mélancolie qui semble annoncer le regret de la liberté. On a vu de ces Singes rendre à leur maître tous les services d'un laquais adroit, officieux et intelligent, rincer des verres, verser à boire, tourner la broche, piler dans les mortiers, aller chercher l'eau dans des cruches à la rivière voisine, en un mot, remplir tous les autres devoirs et soins du ménage. Si on leur donne une éducation un peu plus distinguée, ils se présentent avec décence, se promènent en compagnie avec un air de circonspection, mangent

à

à la table du maître avec propreté, boivent peu de vin, plus de lait et de thé, donnent la main par politesse, font leur lit. Les femelles sont très-modestes, et ont grand soin de cacher leur nudité. Le mâle et la femelle vivent ensemble dans la plus grande intelligence. L'instinct est si voisin du sentiment dans l'Orang-Outang, qu'il semble connaître son mal et le remède. On en avait embarqué un qui tomba malade, on le seigna deux fois du bras. Toutes les fois qu'il se sentait incommodé, il présentait le bras comme pour demander une saignée.

Orbe-*Hérisson.* Ce poisson du genre des Hérissons de mer, ainsi nommé à cause de sa forme ronde, se trouve au cap de Bonne-Espérance, aux isles Moluques, et dans la mer de la Jamaïque. Il n'a guère plus de neuf à dix pouces de long, et vit d'Escargots, de coquillages et d'Écrevisses. On ne mange pas sa chair, qu'on dit venimeuse. *L'Orbe étoilé* est un poisson du même genre, à quatre dents. On le trouve dans les eaux de la Jamaïque et près du Caire. Il vit d'insectes et vers aquatiques. Il a la faculté d'enfler prodigieusement son ventre. Le docteur Bloch donne aussi le nom d'*Orbe*, à un poisson des Indes orientales, du genre des *Bandoulières*. Voyez ce mot.

Orcanette. L'écorce de la racine de cette espèce de Buglose du levant, de Languedoc et de Provence, contient une couleur rouge. On l'emploie en teinture. C'était le fard des anciens. On s'en sert pour colorer les pommades, les onguents qu'on veut déguiser. Les Cuisiniers s'en servent pour imiter ce qu'ils appellent *coulis d'Ecrevisse.*

Orchis. On ne compte guères moins de 85 espèces de cette plante ; elle croît dans les bois, les prairies, les marais. Sa fleur présente les formes les plus singulières et les plus variées suivant les espèces : ici c'est la forme d'un Singe, d'une Abeille, d'un Perroquet ; là c'est la forme d'un Lézard, d'une Mouche, d'un homme nud. Il serait à désirer que leur nature sauvage se prêtât à faire l'embellissement de nos parterres. On a essayé avec succès de préparer les bulbes de l'*Orchis morsa mas foliis maculatis*, et d'en faire une espèce de *Salep* ; voyez ce mot. Peut-être le Satyrion et d'autres espèces d'Orchis, pourraient-ils s'employer aux mêmes usages. Il faut les cueillir avant la floraison ; on les lave ; on en détache la peau fine qui les couvre ; on les met au four six, huit ou dix minutes ; elles deviennent transparentes ; on les fait sécher et durcir à un feu modéré ; on les réduit en poudre ; on jette cette poudre dans de l'eau bouillante ; elle s'y dissout complettement et forme une espèce de gelée. On peut y ajouter quelque syrop ou aromate, pour lui donner un goût plus agréable. Cet aliment ne le cède en rien au Salep de Turquie.

Oreillard. Chauve-Souris reconnaissable par ses oreilles d'une grandeur démesurée. Voy. *Chauve-Souris*.

Oreille. Voyez *Os de l'Oreille*.

Oreille de Baleine. Elle est placée derrière l'œil. C'est un conduit couvert d'un épiderme et au fond duquel est un os en forme de coquille. L'adresse du pêcheur consiste à enfoncer le harpon dans cet endroit faible et sensible.

Cet os est mal nommé dans les apothicaireries *Pierres de tiburon.*

Oreille de Mer. On trouve cette espèce de coquillage univalve aux Indes, sur les côtes de Bretagne. L'animal périt dès qu'on le détache du rocher. On observe plusieurs trous à sa coquille ; c'est par-là qu'il rejette ses excrémens. A mesure qu'il grandit, il fait de nouveaux trous. Quelques-unes cependant ne sont point perforées. Les Oreilles de mer sont plus curieuses et plus chères si elles contiennent des semences de perles. On emploie ces coquillages à cause du brillant de leur nacre à décorer les grottes et les cascades. Au Sénégal, on trouve nombre de ces coquillages. Les Nègres les aiment beaucoup.

Oreille d'Ours. Ces fleurs le disputent à la tulipe par leur étoffe veloutée. Elles ont un air fin, une odeur suave, l'avantage de fleurir deux fois. Lorsqu'on sait disposer avec goût sur un théâtre le contraste agaçant des couleurs et des nuances, c'est un tableau des plus riches et des plus piquans. On préfère les fleurs simples aux doubles. Ces dernières n'ont point le coup-d'œil qui fait la principale beauté de cette fleur. On en conserve aisément les plus heureuses variétés. Les œilletons qui croissent sur les côtés, donnent, en les détachant et les plantant, les mêmes fleurs que la tige principale. Celle-ci par cette opération en porte des fleurs plus belles et mieux nourries. Les petits soins qui font le plaisir du fleuriste, ne contribuent pas peu à la beauté et à l'embonpoint de la fleur. En semant, on obtient mille variétés. La nature est d'une richesse singulière, sur-tout dans

cette espèce de fleurs. On doit choisir la graine sur les plus belles, les plus grandes, les plus veloutées et les plus foncées en couleurs. A la seconde année de semence, on jouit du plaisir de sa nouvelle conquête. Une terre douce, un lieu qui ne soit point trop exposé au soleil, sont favorables au tempérament de ces fleurs.

Oreille de Souris. L'espèce la plus intéressante est celle à fleurs et feuilles blanches. Des tapis de ces fleurs ont un coup-d'œil soyeux et argentin, et font un effet très-agréable.

ORFRAIE, *Aigle de Mer.* Cet oiseau fréquente les bords de la mer de l'un et l'autre continent. On en a trouvé en France, à Chambord, à Bellegarde, à Seigneley, à Saint-Laurent-des-Eaux. Il diffère de l'Aigle par ses jambes nues, ses aîles plus courtes, une barbe de plumes sous le menton. Dans son œil l'ouverture de la pupille est couverte d'une membrane très-mince: avec une vue moins perçante que l'aigle pendant le jour, et que la chouette pendant la nuit, il a le double avantage de chasser à la lumière et dans l'obscurité. Il ne voit les objets que de côté. Mais il saisit avec adresse gibier et poisson; les oies, lièvres, agneaux, chevreaux, brochets monstrueux, carpes énormes, deviennent la proie de son appétit vorace. On entend de très-loin ce chasseur nocturne s'élancer pendant la nuit sur le poisson. La femelle fait son nid sur les plus hauts chênes, pond deux œufs, élève ses petits avec tendresse. Son humeur compatissante la rend, dit-on, la protectrice des jeunes Aiglons et Balbuzards exilés. La chair de l'Orfraie est tendre et bonne à manger lorsqu'il est jeune.

ORGANISTE. Espèce de *Tangara*. Voyez ce mot.

ORGE. Deux caractères essentiels distinguent les Orges. L'*Orge carré*, ou *Escourgeon*, a besoin d'être semé avant l'hiver; l'autre espèce se sème en mars. Cette plante, ainsi que le Blé, multiplie prodigieusement. Un curieux prit plaisir à Berlin de séparer d'une tige d'Orge plusieurs drageons enracinés. Il les planta à part. Ceux-ci en poussèrent de nouveaux qui donnèrent naissance à d'autres. Au bout de seize à dix-huit mois, il se trouva qu'un seul grain d'Orge avait produit plus de 15000 épis. On nomme l'Orge *Pain de disette*. Les pauvres s'en nourrissent dans les tems fâcheux. On l'emploie à faire la bierre. La farine en est résolutive, la décoction d'Orge rafraîchissante. L'*Orge perlé* est l'*Orge mondé*, brisé sous une meule suspendue et passé ensuite au crible. En Allemagne, on le mange avec le lait, le bouillon. Les tisannes d'Orge mondé sont très-bonnes pour appaiser l'ardeur des fièvres bilieuses. L'Orge coupé en verd est excellent pour rafraîchir les chevaux.

ORGUE *de Mer*, ou *Tuyaux de Mer*. Ces coquillages, composés de tubes colorés, sont d'une structure admirable. Ils adhèrent les uns aux autres par une espèce de gluten.

ORIENT. (Astron.) C'est le nom de la partie de l'horison, par où le soleil paraît sortir de l'hémisphère inférieur pour éclairer le nôtre. L'Orient d'été s'étend du premier degré du signe du cancer, au premier degré du signe de la balance. Les jours sont les plus longs. L'Orient d'hiver s'étend du premier degré

du signe du capricorne, au premier degré du signe du bélier. Les jours sont les plus courts. L'Orient équinoxial est désigné par les deux points de l'horison, par lesquels le soleil paraît passer lorsqu'il entre au printems dans le signe du bélier, et à l'automne dans le signe de la balance. Les jours sont égaux aux nuits.

Orignal. C'est le nom qu'on donne à l'Elan du Canada, il a pour ennemi le *Carcajou*; voyez ce mot. Les Sauvages vont à la chasse de l'Orignal dans les neiges, chaussés de leurs raquettes, les suivent à la piste quelquefois plusieurs jours de suite. Ces animaux, réunis en troupes, se fraient des chemins dans les forêts, en marchant queue à queue les uns des autres. Celui qui marche à la tête vient se mettre à la queue lorsqu'il se sent fatigué, et ainsi du reste de la troupe. L'Orignal rumine comme le bœuf, tient sa tête dans une position horisontale, afin que ses cornes ne s'engagent pas dans les branches d'arbres; il trotte inégalement, lève les pieds fort haut lorqu'il marche tranquillement, court avec beaucoup d'agilité, fait comme le rhenne un bruit prodigieux avec ses sabots, saute aisément par-dessus une claie de cinq pieds de haut. Son naturel est assez doux; mais en automne, lorsqu'il est en rut, il est extrêmement furieux, passe à la nage d'une isle à l'autre pour trouver une femelle. Celle-ci met bas au mois d'avril deux faons qui la suivent une année entière. Pendant l'été, ces animaux vivent en famille; mais dès que la terre est converte de neige, ils se rassemblent par troupes dans les forêts, sous les pins, pour se mettre à l'abri des injures de l'air. Lorsqu'ils

se sentent blessés, ils assaillent à coups de cornes ceux qui les poursuivent, ou les foulent aux pieds jusqu'à ce qu'ils les aient tués à coups de sabots. Les Sauvages trouvent leur chair bonne et nourrissante. Sa peau est forte, moëlleuse et légère. Les Indiens en font des canots. Le poil de la crinière, du garrot et des jarrets, qui est fort long, sert à faire des matelats et des selles.

ORION. (Astron.) Constellation de l'hémisphère austral. Elle est composée de 37 étoiles suivant Ptolémée; de 62 suivant Tycho; et de 80 suivant le Catalogue Anglais. Elle est très-reconnaissable par 3 étoiles de la seconde grandeur, assez près les unes des autres (*rrr*) et un peu en sautoir, au milieu d'un grand quadrilatère; dont l'étoile (*a*) est l'épaule droite d'Orion, et l'étoile (*c*) son épaule gauche. On donne à ces 3 étoiles les noms de *Baudrier d'Orion*, de *Trois Rois*, et de *Rateau*. L'étoile (*b*), la plus occidentale et la plus méridionale du quadrilatère, qui est le pied gauche d'Orion, se nomme *Rigel*. Il n'y a personne qui ne reconnaisse Orion à l'aspect de la position respective de ses étoiles. Au midi des 3 étoiles du baudrier, on voit une traînée d'étoiles (*s s s*), qui forme ce qu'on appelle l'*Epée*, dont l'étoile (*d*) est le pommeau. On les nomme aussi la *Nébuleuse* d'Orion. Si on imagine une ligne droite, tirée par l'épaule droite d'Orion (*a*) à l'étoile (*c*) du cocher, elle passera sur les deux cornes du taureau. Si de ces quatre étoiles on en connaît deux, il sera facile de trouver les deux autres. Orion passe au méridien, vers les dix heures du soir,

au commencement de janvier. *Voyez les Planches* 1 *et* 2. Dans la latitude d'Orion à l'horison, on apperçoit une constellation, nommée le *Lièvre*, composée de six principales étoiles, dont les deux plus belles sont de la troisième grandeur, les autres de la quatrième et de la cinquième. *Voyez-en la figure et la position Planche première.*

Orme. On distingue plusieurs espèces de ces arbres. Elles diffèrent, par la forme de leurs feuilles, la nature de leurs bois. Parmi les espèces, il y en a dont les caractères sont si peu différens, qu'on ne doit les regarder que comme des variétés. L'*Orme franc* vient droit, est propre à faire de très-belles allées. On a vu de ces arbres qui avaient, dit-on, dix-sept pieds de diamètre. Son bois excellent est employé par les charrons. Le *Tortillard* est plein de nœuds, un peu tortu. Son bois est singulièrement estimé à cause de sa dureté pour faire des moyeux de roue. On multiplie l'Orme de semence et de drageons enracinés. Il souffre facilement la transplantation, même à l'âge de vingt ans. La *jeune Ormille* forme des palissades charmantes. Elle se prête à toutes les formes que l'on désire, réussit dans des terrains où la charmille refuse de venir. En Italie on plante la vigne au pied des Ormes; ils lui servent de soutien. On remarque sur les feuilles d'Orme de petites vessies. Elles sont formées par le suc extravasé des feuilles à l'occasion de la piqûre des pucerons qui les habitent. On fait avec ce suc une eau merveilleuse pour les plaies; c'est l'*eau d'Ormeau*. On l'exprime dans un linge; on en sépare les pucerons; on met infuser

dedans des fleurs de mille-pertuis. L'écorce et les feuilles de l'arbre sont vulnéraires. La décoction des racines s'emploie dans les pertes de sang.

OROBANCHE. Cette plante parasite s'attache sur le chanvre, le lin, le blé. Elle vit et se nourrit à leurs dépens. On en distingue deux espèces, la grande et la petite. La première, lorsqu'elle est jeune, se mange comme des asperges. On prétend que la seconde anime et fait entrer en rut les taureaux qui en mangent. On l'a nommé l'*Herbe aux Taureaux.*

OROBE, ou *Pois de Pigeon.* La farine de cette plante légumineuse est mise au nombre des résolutives. Les pigeons en aiment beaucoup la graine. On en a fait du pain dans les tems de disette. Il était d'un mauvais goût et peu substanciel.

ORPHE. Rien ne ressemble plus à la Dorade chinoise que cette belle carpe, originaire des contrées méridionales de l'Allemagne. Elle séjourne dans les rivières, lacs et étangs, fait l'ornement des fossés des villes, se nourrit de vers, d'insectes, de terre grasse, d'œufs de poissons et de pain, multiplie beaucoup, fraie en mars et en avril, dépose sur les herbages ses œufs petits et jaunes. Elle a pour ennemis le brochet, la perche et le silure. Sa chair blanche, quelquefois rougeâtre et facile à digérer, est de bon goût, sur-tout en avril et en mai. Ce beau poisson conserve sa couleur dans l'eau-de-vie.

ORPHIE. Ce poisson, que quelques voyageurs ont appellé *Aiguille de mer* à cause de la forme de sa tête, est vorace. Il s'éjourne dans

les profondeurs de la mer, d'où il sort en troupes depuis mars jusqu'en juin, pour chercher les endroits unis et les côtes afin d'y multiplier. Il annonce ordinairement l'arrivée des maquereaux, avec lesquels sa chair a le plus de rapport. Il a pour ennemis les chiens de mer, les cabéliaux, les dorses et autres. On le pêche sur les côtes de Bretagne et de Normandie, autant pour le manger que pour servir d'appât et garnir les hameçons. La pêche de l'Orphie se fait pendant une nuit obscure. Un pêcheur en dérivant doucement sur l'eau, tient une torche allumée; l'éclat de la lumière attire le poisson. Les autres pêcheurs qui sont dans le bateau le prennent avec des filets ou autres instrumens. Un seul homme en prend quelquefois jusqu'à 1200. L'espèce d'Orphie que l'on trouve dans la mer des Indes, a une queue si tranchante, qu'elle blesse les poissons auxquels elle touche en passant. L'Orphie en général est un mets assez délicat. Quand il est cuit, ses arêtes sont d'un beau verd, de manière qu'on distingue facilement même les plus petites. En Bretagne, l'Orphie porte le nom d'*Eguillete*.

Orpiment, ou *Orpin*. Cette substance minérale est composée d'arsenic et de soufre en diverses proportions, ce qui fait varier sa couleur. L'Orpiment naturel est assez rare. On le distingue de l'Orpiment factice, parce qu'il est presque toujours sous forme de petits cristaux soyeux, ou sous une forme granuleuse, en lames ou feuillets. On le trouve en masses ou en petites venules, attaché à la surface des fentes, des mines, en Hongrie, en Turquie, a Newsoll, etc. On emploie l'Orpiment en peinture.

Mêlé avec l'indigo il donne du verd. On s'en sert pour donner aux boiseries une belle couleur de paille. Comme les vapeurs qui s'en élèvent sont arsénicales, on doit les éviter avec grande précaution. Les bois blancs sont quelquefois colorés avec cette substance. On en fait des peignes qui sont vendus pour des peignes de buis. Cette sophistication est dangereuse. On devrait réprimer l'usage trop fréquent de l'Orpiment. Les maréchaux le font entrer dans les onguens exarotiques. Une partie d'Orpiment, mêlée avec deux de chaux vive, forme le *Foie de soufre arsénical.* Ce foie de soufre sert à éprouver les vins lithargyrisés. Si l'on en verse dans des vins suspects, le vin noircit sur-le-champ. Le phlogistique du soufre s'unit au plomb. La vapeur de ce foie de soufre, fait paraître en noir des caractères tracés avec une dissolution de sel de saturne. C'est ce qui l'a fait nommer *Encre de sympathie.* C'est une suite des mêmes principes.

Orpin. Le suc de cette plante appliqué extérieurement, arrête le sang, déterge les ulcères, cicatrise les plaies, adoucit les douleurs des hémorroïdes. L'espèce d'*Orpin rose* est ainsi nommée parce que sa racine a l'odeur de la rose. Cette racine en poudre s'applique sur les tempes pour les migraines et maux de tête.

Orseille. Cette pâte molle, d'un rouge foncé, délayée simplement dans l'eau chaude, fournit un grand nombre de nuances. On en distingue de deux sortes : l'une se fabrique avec une espèce de lichen ou mousse qui croît sur les rochers en Auvergne. On l'appelle *Or-*

seille de terre, ou *Pérelle*; voyez *Pérelle*. L'autre se prépare avec un lichen qui croît dans les isles Canaries. On l'appelle *Orseille d'herbe*; il donne une teinture plus belle, meilleure et en plus grande quantité. Les Espagnols recueillirent autrefois beaucoup d'Orseille dans les isles de St. Vincent et de St. Antoine. On a reconnu qu'elle était bien inférieure en qualité à celle des Canaries. Voici comme on s'y prend pour la préparation de l'Orseille. On développe la couleur contenue dans ces plantes par le moyen de l'alkali volatil. On les réduit en poudre fine, on les passe au tamis, on les arrose d'urine à demi-putréfiée, on remue plusieurs fois par jour ce mêlange, on y ajoute un peu de soude; on obtient ainsi une pâte d'une couleur colombine. Il suffit de mettre cette pâte dans de l'eau bouillante, et d'y plonger, sans autre préparation, les étoffes que l'on veut teindre. On obtient le gris de lin, le violet, la couleur de pensée, d'amaranthe, et autres nuances suivant la quantité de matière colorante. Elles ne sont pas de bon teint. On colore le marbre blanc à froid avec cette teinture. On y forme des veines, des taches bleues. L'Orseille ou lichen de Canarie n'est pas le seul qui donne de la couleur. On en peut retirer de plusieurs lichens : il est aisé de découvrir ceux qui peuvent en fournir. On met la plante dans un bocal, on l'humecte avec partie égale de chaux et un peu de sel ammoniac : si le lichen est de nature à fournir de la teinture, au bout de quatre jours, la liqueur devient rouge, ainsi que la

plante ; s'il n'arrive point de changement de couleur, il n'y a rien à espérer.

ORTHOCÉRATITES. Ces corps pierreux cloisonnés, paraissent être des coquillages chambrés et fossiles. Mais on ne trouve point les analogues vivans dans les mers. On les nomme *queue de Crabe*, lorsqu'ils en ont la figure. L'extérieur de ces pétrifications singulières présente des sutures, des engrenures, des espèces d'articulations. A l'intérieur, on remarque des cloisons, des pièces mobiles, concaves d'un côté, convexes de l'autre, empilées pour ainsi dire les unes dans les autres, toutes percées vers le bord d'un trou rond qui, sans doute, donne passage à un siphon ou canal qui parcourt l'Orthocératite d'un bout à l'autre. On trouve beaucoup d'Orthocératites en Norvège, dans le duché de Juliers, dans la principauté de Lignes. Le *Lilium lapideum*, ou *pierre de Lys*, n'est peut-être qu'un Orthocératite.

ORTIES. On distingue plusieurs espèces de ces plantes. Les unes nommées *Grièches*, sont armées de pointes fines, dont les piqûres occasionnent douleur, chaleur, démangeaison. Les autres ne sont point hérissées de même et ne piquent point. La grande espèce d'Ortie Grièche est en quelque sorte une de ces plantes secondaires utiles, qu'on pourrait substituer au chanvre. On est parvenu à en retirer des fils assez bons. Les piquans dont sont armées les Orties, font l'effet de l'aiguillon des insectes. A l'origine est placée une petite vésicule contenant une liqueur limpide. Lorsque la main touche à la plante, à l'instant la liqueur coule à l'extrémité, s'introduit dans la peau et y oc-

casionne une fermentation douloureuse. La preuve que cet effet n'est pas produit par les piquans seuls, c'est que les Orties un peu desséchées au soleil ne piquent plus.

Orties de mer. Il y a un très-grand nombre d'espèces différentes de ces zoophytes rangés dans la classe des Mollusques. Elles diffèrent entr'elles par la forme, la couleur et la nature de leur substance. La division la plus générale est en *Orties fixes* et *Orties errantes.* Dans les premières, le mouvement progressif est si lent, qu'il est difficile de s'en appercevoir. A peine, au bout d'une heure, ont-elles avancé de l'espace d'un pouce. Il paraît qu'elles ne font pas toutes, lorsqu'on les manie, l'impression douloureuse des *Orties;* ce qui leur avait fait donner ce nom. Ces zoophytes tendres, flexibles, sont susceptibles de prendre toutes sortes de formes; aussi les a-t-on nommés *culs d'Anes*, *culs de Chevaux.* Ils sont vivipares, se nourrissent de coquillages, ouvrent la bouche plus ou moins grande suivant le volume de la proie qu'ils avalent, rejettent ensuite la coquille par la même ouverture. Lorsque la bouche est ouverte, on voit toutes les cornes de l'Ortie de mer qui ressemble en cet état à une fleur épanouie, ce qui la fait nommer *poisson-fleur.* Les *Orties errantes* ne sont proprement qu'une espèce de gelée; la chaleur de la main les dissout presque entièrement. Dans l'eau, elles remuent avec assez de vîtesse, s'y soutiennent par un mouvement de contraction et de dilatation. Mises à sec, elles restent sans mouvement.

Ortolan. Ce petit oiseau de passage est fort commun dans les pays chauds. Depuis la

mi-avril, il y en a une si grande quantité aux environs de St. Jean de Bonnefont, qu'il y vient des oiseleurs de vingt lieues à la ronde. Lorsque l'Ortolan est gras, c'est un mets si délicat, que le degré d'une chaleur légère suffit pour le faire cuire. On peut se procurer un plaisir de festins assez amusant. On les enferme dans des coques d'œufs de Poules bien réunies. On les fait cuire dans l'eau ou sous la cendre : on sert ces œufs sur la table. Ces oiseaux, qu'on croit originaires d'Italie, arrivent ordinairement avec les Hirondelles, remontent jusqu'en Bourgogne, font leurs nids sur les ceps de vigne ou dans les blés, même à terre assez négligemment. La femelle fait deux pontes par an, et couve quatre ou cinq œufs grisâtres. La famille élevée, ces oiseaux s'en retournent, vers le mois d'août ou de septembre, dans les pays méridionaux. Ils chantent la nuit comme le jour, vivent d'avoine et de millet, et seraient susceptibles d'éducation. L'*Ortolan de roseaux* se plaît dans les lieux humides, niche dans les joncs, a toujours l'œil au guet, désole les chasseurs par son cri qu'il répète sans cesse, et qui avertit le gibier. Au mois de mai, son chant est fort agréable; c'est la saison des amours. Le mouvement de sa queue de haut en bas, est brusque et plus vif que celui des Bergeronettes. L'*Ortolan de riz* voyage depuis l'isle de Cuba jusqu'au Canada, en faisant des stations dans les plantations de riz. L'*Ortolan de neige* fréquente les pays les plus froids, ne va vers le midi que jusqu'en Allemagne, repasse en été jusqu'au Spitzberg. Son plumage blanc l'hiver, prend quelque teinte de couleur l'été. Ces oi-

seaux, qui ne perchent, ni ne chantent, ni ne dorment, vivent de graines de bouleau et de cuscute, de pois verts, d'avoine, de millet, de chenevis.

Orvale, ou *Toute-bonne*. Les fleurs de cette plante, ainsi que celles du sureau, infusées dans le vin du Rhin, lui donnent le goût de vin muscat. Dans les pays du Nord, on emploie cette plante dans la bierre pour lui donner de la force. Elle porte facilement à la tête et enivre. La graine d'Orvale introduite dans l'œil, en fait sortir les corps étrangers.

Orvet. Ce serpent, du genre des Anguis, assez semblable au Seps dont il diffère par défaut de pattes, se trouve dans presque toutes les contrées de l'ancien continent. Il n'est ni méchant ni vénimeux. Tranquille dans sa retraite, qu'il s'est creusée sous terre, il n'en sort que pour aller à la chasse des vers, des scarabés, des Grenouilles, des Crapauds, et même de petits Rats qu'il avale sans mâcher. On le voit quelquefois tout droit sur sa queue, qu'il tourne en spirale pour lui servir de point d'appui. Souvent dans la mue, la vieille peau ne se retourne que jusqu'à l'anus, et la queue en sort comme une lame d'un foureau. Dans le tems des amours, le mâle et la femelle restent étroitement enlacés pendant une heure. La femelle porte plus d'un mois, et ses petits au nombre de dix, plus ou moins, sortent tout vivans. Il devient lui-même la proie des autres serpens et des Cigognes. Ce que cet Anguis offre de singulier, c'est que par crainte ou par colère, il se contracte et se roidit au point d'acquérir la dureté du bois. Si on le frappait en

en ce moment d'un bâton, il se casserait en morceaux; ce qui lui a fait donner le nom de *Serpent de verre*.

OS. Les Os forment la charpente du corps animal; ils sont d'abord cartilagineux, c'est-à-dire, composés de membranes; une matière compacte s'y dépose, leur donne de la solidité. La légéreté se trouve, dans leur construction, réunie à la force; leur structure réticulaire est des plus admirables; elle donne passage à une multitude de petits vaisseaux qui y portent la vie et la nourriture: un réseau soutient la moëlle, l'empêche de s'affaisser. Par-tout on reconnaît la main habile du créateur. On voit quelquefois dans certains sujets, par des vices particuliers, des parties molles s'ossifier, tels que le foie, le pancréas, des vaisseaux, des veines, des artères. Les Os, par d'autres accidens, sont quelquefois ramollis; la suite d'un lait repandu fut la cause du ramollissement des Os d'une femme, dont toutes les parties du corps pouvaient se plier. L'acide développé avait détruit la substance calcaire qui donne la solidité aux Os. Comme le tissu des Os est spongieux, et que leurs cavités sont remplies de liqueur et de moëlle, pour parvenir à former ces beaux recueils d'ostéologie, et à conserver les Os avec leur blancheur, on a recours à quelques procédés. On fait bouillir les Os à plusieurs reprises dans de l'eau chaude, et on les place ensuite à l'air pour les faire sécher à l'exposition du Levant et du Midi, de manière qu'ils puissent recevoir les diverses impressions de l'air, le soleil, la pluie, la rosée: on les met sur une table couverte de sable; ils absorbent l'humi-

dité. Si l'on fait macérer les Os dans une eau contenant de la chaux vive, du sel de soude, de l'alun, ils acquièrent par ce procédé, qui a ses désagrémens, une plus grande blancheur. Après ces opérations, il faut enduire les Os d'un petit vernis; il les garantit de l'impression de l'air.

Os de l'oreille. Quelle structure, quelle organisation admirable dans ce sens. L'air ébranlé par la voix, frappe l'oreille : le sentiment, la pensée la plus intime d'un être, est communiquée à un autre. L'oreille est ébranlée par des sons mélodieux qui se succèdent sans se confondre, et apportent le plaisir. L'air réuni dans la conque de l'oreille, frappe sur la membrane auditive, derrière laquelle est une cavité qu'on nomme la caisse. C'est dans ces cavités que sont de petits osselets, dont le premier nommé le *marteau*, reçoit le mouvement de la membrane auditive, le communique à *l'enclume*, l'enclume à *l'étrier*, et celui-ci, à l'air qui est dans le *vestibule* et le *labyrinthe* tapissé du nerf auditif. Quelle harmonie dans la construction de cette étonnante machine ! Par quelle sagesse admirable, les osselets de l'oreille, et ceux qui composent le *labyrinthe*, sont-ils de la même grosseur dans les enfans que dans les adultes.

OSCABRION. Ce coquillage marin multivalve a reçu différens noms, tels que *Nacelle*, ou *Chaloupe de mer*, *Punaise*, *Cloporte*, *Chenille de mer*. Les pêcheurs d'Islande étanchent leur soif avec ce coquillage. L'animal qui l'habite, appartient, dit M. Adanson, au genre des Lepas.

OSEILLE. Cette plante potagère possède toutes

les propriétés des acides végétaux. Elle est rafraîchissante, antiputride, utile dans les coliques, les chaleurs d'entrailles. Les feuilles appliquées extérieurement, sont résolutives, maturatives. On en fait des conserves et un sirop. On observe que la sage nature a fait croître abondamment cette plante avec le Cochléaria au Groënland, comme deux remèdes spécifiques contre le scorbut, auquel on est fort sujet dans ce pays. La racine d'Oseille a la propriété singulière, lorsqu'elle est sèche, de donner à l'eau bouillante une belle couleur rouge délayée. On peut profiter de cette propriété pour faire une tisanne dont la couleur imite celle du vin, et tromper avec cette boisson, certains buveurs malades à qui il serait dangereux d'en accorder. On retire de l'Oseille un acide concret, nommé improprement *sel d'Oseille*. Il a la propriété de détruire les taches d'encre sur le linge. Cet effet est produit par la combinaison de l'acide avec les principes ferrugineux, qui sont la base de l'encre. Le sel d'Oseille du commerce est tiré de l'alléluia, plante qui le contient en plus grande abondance que l'Oseille.

OSIER. Espèce de Saule. Voyez *Saule*.

Osier blanc. Voyez *Peuplier noir*.

OSIRIS. Ce Dieu était le mari d'Isis et le père d'Horus. On le représentait, tantôt avec une tête d'Epervier; tantôt on lui donnait pour compagnie un Bœuf, comme symbole de l'agriculture; tantôt il est presqu'emmaillotté comme une momie d'Egypte; quelquefois il tient d'une main un fouet pour conduire les chevaux célestes, alors il est pris pour le soleil, et de l'autre un bâton augural. On en trouve souvent

en terre cuite dans les momies que les Egyptiens remplissaient de leurs idoles pour les préserver des insultes des démons et même de la corruption.

Osmonde, *Fougère aquatique*, *Fougère fleurie*. Cette plante croît dans les lieux marécageux. Les fruits ramassés en grappes sont des capsules sphériques qui se rompent par la contraction de leurs fibres, et jettent une poussière très-fine. Comme les autres Fougères, elle n'a point de fleurs apparentes.

Ostéocolles. On a ignoré pendant quelque tems l'origine de cette substance fossile. On l'a prise pour une concrétion spathique, pour du tuf ou des incrustations, des ossemens calcinés ou pétrifiés. Les observations de M. Gleditsch, confirmées par l'examen de M. Margraff, prouvent que ce sont de vraies racines pétrifiées. Il a trouvé en terre un pin dont les racines étaient encore vivaces, et les autres changées en Ostéocolles par les eaux qui ont charié de la craie, de la marne. On a attribué à l'Ostéocolle des vertus imaginaires, celle d'être un spécifique pour la génération du cal dans la fracture des os.

Ostéolithes, *os pétrifiés*. On trouve dans les entrailles de la terre des os plus ou moins altérés qui ont appartenu à divers animaux de terre ou de mer. Les uns sont colorés et changés en Turquoises, d'autres sont calcinés, d'autres susceptibles de prendre un beau poli.

Ostracite. Voyez *Huître*.

Ouanderous. On distingue deux espèces de ces Babouins du Ceylan, l'une à poils bruns et noirs, et barbe blanche; l'autre à poils blanchâtres et barbe noire. Ces derniers sont appelés

Lowando. Ces Babouins sont naturellement sauvages, se tiennent dans les bois, vivent de boutons d'arbres, sont farouches, même un peu féroces lorsqu'ils ne sont pas domptés ; ils sont alors si méchans, qu'on est obligé de les tenir dans une cage de fer, où ils s'agitent avec fureur. Pris jeunes, on les apprivoise aisément ; ils ont plus de gravité, plus d'intelligence que les Guenons. Les Indiens se plaisent à les instruire ; ils trouvent leur chair fort délicate, on en tire des Bézoards.

Ouarine. Cette espèce de Sapajou du Maragnon approche de la grandeur des Babouins ; on dit que tous les jours, matin et soir, ils s'assemblent dans les bois. L'un d'eux prend une place élevée, fait signe de la main aux autres de s'asseoir, et se met à les pérorer d'une voix si haute et si précipitée, qu'on dirait qu'ils crient tous ensemble. Tous les autres gardent un profond silence. Quand il a fini, il fait signe de la main, tous se mettent à crier jusqu'à ce que par un autre signe il leur ordonne de se taire, et l'assemblée se sépare. Ces faits qui paraissent fabuleux, ne sont peut-être fondés que sur le bruit effroyable produit par la conformation singulière de l'organe de la voix dans ces animaux. C'est une espèce de tambour osseux dans la concavité duquel le son se multiplie et forme des hurlemens par écho. Aussi ces Sapajous portent-ils le nom de *Hurleurs*. Ils sont sauvages, méchans ; on ne peut, ni les apprivoiser, ni les dompter. Ils mordent cruellement, ne vivent que de fruits, graines, légumes, insectes. Lorsqu'on les approche, ils se réunissent, se mettent à crier d'une manière

effroyable, jettent des branches sèches qu'ils rompent sur les arbres, se jettent à corps perdu de branches en branches, sans jamais tomber à terre, s'accrochent avec les pattes ou avec la queue, et font leurs ordures dans leurs pattes pour les jetter au visage des voyageurs. Il faut les tuer tout-à-fait du premier coup de fusil pour les avoir; car fussent-ils blessés mortellement, ils se tiennent accrochés aux branches où ils meurent, et ne tombent que par pièces. Lorsqu'un d'eux est blessé, ils s'assemblent autour de lui, mettent leur doigt dans la plaie, semblent la sonder et la tiennent fermée, tandis que d'autres apportent des feuilles qu'ils mâchent et font entrer dans l'ouverture de la plaie. Les femelles ne portent qu'un petit. Ces animaux sont assez communs à la baie de Campêche. Leur chair n'est pas mauvaise à manger. L'*Alouate* de Cayenne ne diffère de l'Ouarine que par la couleur du poil qui est rouge-brun dans celui-ci.

OUAROUCHI. Cet arbre laiteux croît en Guyane, à Cayenne. Les amandes de son fruit, en les faisant bouillir dans l'eau, fournissent une espèce de suif dont on peut faire des chandelles. Le lait qu'on retire de cet arbre par incision, mêlé avec du suc de Citron et de l'huile, est un très-bon remède contre les vers des enfans.

OUATTE. Voyez *Apocin*.

OUAYE. Les feuilles de cette plante de Guyane servent de tuile pour couvrir les maisons. On fait de l'amadou avec les tiges.

OUISTITI. Petit Sagoin qui tire son nom du son qu'il articule toutes les fois qu'il donne de la voix. On en a vu plusieurs à la foire Saint-

Germain en 1772. Il supporte la température de notre climat, pourvu qu'on le tienne chaudement dans des fourrures, on le nourrit de biscuits, de fruits, de légumes, d'insectes, de limaçons. Il mange fort bien des anguilles vivantes et des petits poissons dorés de la Chine. Des femelles transportées en Portugal ont produit des petits. Les petits, en venant au monde, sont d'abord très-laids et presque sans poils. La femelle, lasse de les porter, se frotte contre la muraille pour s'en débarrasser. Le mâle en prend soin sur-le-champ, et pour soulager sa femelle, les laisse grimper sur son dos. En France, M le marquis de Nesle est parvenu, au moyen d'une chaleur artificielle, à obtenir en 1779, la fécondation et la multiplication de ces animaux étrangers. L'Ouistiti est léger, très-actif, méchant, frileux et exhale une odeur de musc.

Oulemary. Les feuilles de ce grand arbre de Guyane servent aux habitans de papier pour écrire. Ils en font aussi des pipes qu'ils nomment *cigales*. Ils les roulent, et mettent dedans une feuille de Tabac.

Ours. On distingue plusieurs espèces de ces animaux. L'on voit en Moscovie, en Lithuanie des Ours toujours blancs; mais il ne faut pas confondre ces Ours terrestres avec les *Ours blancs de la mer Glaciale*, animaux différens pour la forme du corps et les habitudes naturelles. L'*Ours brun* est féroce, carnacier. On le trouve dans les Alpes, en Savoie, en Canada. On voit des *Ours rougeâtres* qui sont aussi carnaciers que les Loups. L'*Ours noir* n'est que farouche. Il refuse constamment de manger de la chair. Il est friand de fruits, de lait, de

miel. Lorsqu'il en a découvert, il se ferait plutôt tuer que de lâcher prise. Il habite les forêts des pays septentrionaux de l'Amérique et de l'Europe. Les Ours carnaciers sont dangereux lorsqu'ils mangent une grande quantité de Sorbes, car alors il n'y a que la graisse ou le sang, qui puissent leur ôter l'agacement de dents, que leur cause ce fruit acerbe. En général l'Ours pris jeune, est susceptible de recevoir une certaine éducation, gesticule, danse, semble écouter le son des instrumens, suivre grossièrement la mesure. Quoiqu'il paraisse obéissant, il faut s'en méfier, le conduire avec circonspection. Il est colérique. On doit éviter de le frapper sur le nez et aux parties de la génération. Il devient alors furieux. Il y a des traits de caractère qui conviennent aux diverses espèces d'Ours. Ils ont les sens de la vue, de l'ouïe et du toucher très-bons, l'odorat plus fin qu'aucun autre animal. Aussi la membrane de l'odorat est étendue sur quatre rangs de lames osseuses; leurs bras et leurs jambes sont charnues. Ils ont cinq orteils. Leurs doigts sont gros, courts, serrés. Ils peuvent frapper à poings fermés comme l'homme. Toutes ces ressemblances grossières avec l'espèce humaine, ne les rendent que plus difformes. Ils haïssent l'état social, ne se plaisent que dans les retraites les plus profondes, les cavernes inaccessibles et les lieux abandonnés à la vieille nature. Leur voix est un grognement mêlé de frémissement, lorsqu'ils sont en colère. Le mâle et la femelle sont en état d'engendrer à deux ans. Ils entrent en amour dans l'automne. On ignore le tems de la gestation, qui suivant toute apparence est

de quelques mois. Des naturalistes ne leur donnent que trois mois et demi de gestation. Ils se plaisent tant à vivre seuls, que le plaisir ne les réunit qu'un moment. Le mâle établit sa solitude à une grande distance de sa femelle. Si la femelle ne trouve pas de caverne qui lui convienne, elle grimpe sur un arbre, casse des branches, ramasse du bois, se forme avec des herbes et des feuilles, une retraite impénétrable à l'eau, prépare un lit de mousse et d'herbe dans le fond de sa caverne, et y dépose en hiver quatre ou cinq petits. Elle a pour eux les soins maternels les plus tendres pendant un an ou deux; elle ne redoute aucuns dangers lorsqu'il s'agit de les défendre. Les mâles bruns dévorent les Oursons nouveaux-nés. Pendant l'hiver les Ours se retirent dans leurs tanières, y restent tranquilles sans prendre de nourriture. Ils ne sont pas cependant dans un état d'engourdissement comme la Marmotte; mais la graisse dont toutes les parties de leur corps sont pour lors couvertes, est pompée par les vaisseaux, et leur sert d'aliment pendant cette saison d'abstinence. Ils lèchent aussi l'extrêmité de leurs pattes qui sont composées de glandes ou mamelons, remplis d'un suc blanc et laiteux. L'Ours ne vit guère que vingt à vingt-cinq ans. Les *Ours sauvages* sont hardis, ne fuient point à l'aspect de l'homme, ne se détournent point de leur chemin. Au coup de sifflet ils s'arrêtent et se lèvent sur les pieds de derrière, c'est le tems qu'on choisit pour les tirer: si on les tire, au lieu de fuir, ils reviennent sur le coup de fusil, fondent sur le chasseur, tâchent de l'étouffer entre leurs bras, et dans leur fureur, lui

ouvrent la nuque avec leurs pattes, et lui arrachent la peau de la tête et du visage. Si on leur jette une pierre, un chapeau, ils courent après ; c'est quelquefois le moyen d'échapper à leurs poursuites. On ne trouve point de salut même sur les arbres. Ils y grimpent avec la plus grande légèreté. En Suède, en Pologne, la manière la moins dangereuse de prendre les Ours, est de les enivrer en jetant de l'eau-de-vie qu'ils aiment beaucoup. A la Louisiane, au Canada, on met le feu dans le creux des arbres où ils se retirent, l'Ours monte aux branches; on le tue lorsqu'il descend à terre ; et l'on prend les petits à mesure qu'ils descendent, en leur passant une corde au col. Les Ours de la Louisiane sont friands des fruits de plaqueminiers, montent sur les arbres, se mettent à califourchon sur une branche, s'y tiennent avec une patte, et se servent de l'autre pour plier les autres branches et approcher d'eux les plaquemines. Ils sortent aussi très-souvent des bois, pour venir dans les habitations manger les patates et le maïs. En Norvège, on leur fait la chasse avec de petits Chiens dressés, qui leur passent sous le ventre et les saisissent par les parties. L'Ours fatigué par les Chiens, s'adosse contre un arbre ou un rocher pour faire face à ses ennemis. Dans cette attitude, les chasseurs le tirent entre les épaules de devant ou près de l'oreille. Lorsqu'il se sent blessé à mort, s'il y a quelque profond amas d'eau dans le voisinage, il court à cet endroit, prend une grosse pierre dans ses pattes, et frustre en se noyant, l'espérance du chasseur. La chasse de l'Ours est moins périlleuse et plus facile lorsque l'animal vient de quitter son quar-

tier d'hiver. Ses pattes sont alors si tendres et si sensibles qu'il a de la peine à marcher. Dans les forêts et dans les campagnes de Kamschatka, on voit l'été une très-grande quantité d'Ours. Ils ne sont point farouches, n'attaquent jamais un homme à moins qu'ils ne le trouvent endormi. Ils ont une certaine prédilection pour les femmes, les suivent, ne leur font jamais de mal, leur dérobent seulement quelquefois un peu des fruits qu'elles ont ramassés. Les habitans de ce pays marchent à eux un couteau dans la main droite, le bras gauche entouré d'une corde, la main gauche armée d'un stilet long, pointu par les deux bouts. Ils se présentent à l'Ours, l'attaquent; l'animal, la gueule ouverte, s'élance sur le chasseur. Celui-ci l'attend; avec autant d'adresse que de courage, il enfonce ce stilet verticalement dans la gueule de l'Ours; l'animal ne peut plus la fermer. Il l'emmène en triomphe. L'Ours forcé par les douleurs cruelles qu'il ressent, suit le chasseur sans résistance. On tue l'animal. C'est un jour de fête. On le mange avec ses voisins et ses amis. La chair de l'Ours est assez bonne, mais celle des Oursons est très-délicate. Dans l'automne, ils sont recouverts de graisse jusqu'à dix doigts d'épaisseur, c'est ce qui les rend très-légers à la nage. On la fait fondre. Elle fournit une huile excellente à manger. On retire de l'Ours un sain-doux aussi délicat que celui du Cochon. Les pieds sont le mets le plus estimé. La peau d'Ours est de toutes les fourrures grossières la plus recherchée dans le commerce. En 1781, des charlatans avaient épilé, défiguré et habillé un jeune Ours femelle, qu'ils montraient

à la Foire Saint-Germain, sous le nom imaginaire de *grand Tarlala de Tartarie.* A Berne on nourrit, on élève des Ours, et on les loge dans de grandes fosses carrées, où ils peuvent se promener. Ces fosses sont converte par-dessus, et maçonnées de pierre de taille, tant au fond qu'aux quatre côtés. Leurs loges sont maçonnées sous terre, au rez de chaussée de la fosse, et sont partagées en deux par des murailles. On peut fermer les ouvertures, tant extérieures qu'intérieures par des grilles de fer, qu'on y laisse tomber comme à une porte de ville. Au milieu de ces fosses il y a des trous dans de grosses pierres, où l'on peut dresser debout de grands arbres. Il y a de plus dans chaque fosse, une auge qui est toujours pleine d'eau de fontaine. On les nourrit avec du pain de seigle, qu'on trempe dans de l'eau chaude. Ils préfèrent les légumes aux fruits. On a remarqué que dans l'accouplement, le mâle commence par des mouvemens courts et prompts pendant un quart de minute, se repose deux fois autant, recommence à trois ou quatre reprises, se retire et va se baigner dans l'auge jusqu'au col. Quand la femelle est pleine, on la sépare du mâle qui pourrait manger ses petits. Lorsqu'elle a mis bas, on ne trouve jamais rien de l'enveloppe. On lui laisse ses petits pendant dix semaines; puis on les sépare et on les nourrit pendant quelque tems avec du lait et des biscuits. On a remarqué aussi que ces animaux, à moins qu'ils n'aient été élevés et nourris ensemble, ne peuvent se supporter; et que quand

ils y ont été habitués, celui qui survit ne veut plus en souffrir d'autres.

Ours blanc de mer. Cet animal diffère beaucoup à l'extérieur de l'Ours ordinaire. Sa voix ressemble à l'aboiement d'un Chien enroué; les os de leur tête sont si durs, que des coups de massue, assez forts pour assommer un bœuf, ne l'étourdissent même pas. Ces animaux sont féroces.

Ours marin. C'est le *Dugon*; voyez ce mot.

OURSE *grande.* (Astronom.) Constellation de l'hémisphère Septentrional composée de trente-cinq étoiles suivant Ptolomée, de cinquante-six suivant Tycho, et de deux cent quinze selon le Catalogue Anglais. Les plus remarquables sont au nombre de sept, dont quatre marquées (*b c g h*) formant un carré, semblent être le corps; et trois marquées (*f d e*), désignent la queue. Dans les campagnes, le vulgaire donne à cette constellation le nom de *Charriot de David.* Les deux étoiles (*m*) sont dans le pied de devant; et l'étoile (*n*) dans le pied de derrière. *Voyez la figure et la position de cette constellation, planches* 3, 4, 5. La grande Ourse a 26 degrés de longueur de *b* à *e*. Cette mesure pourra servir d'échelle pour connaître la mesure et la distance des autres constellations.

Ourse petite. (Astronom.) Cette autre constellation du même hémisphère, appelée par les anciens *Septemtriones*, et que le peuple nomme *Charriot de Saint-Jacques*, a presque la même figure que la grande Ourse, et lui est parallèle, mais dans une situation renversée. L'*Étoile polaire*, qui est de la troisième grandeur, fait l'extrémité de la queue; voyez *Étoile polaire.*

Les quatre étoiles suivantes, (*f e d c*) sont fort petites, n'étant que de la quatrième grandeur; mais les deux dernières (*a b*) du carré, les plus éloignées de l'Étoile polaire, sont encore de troisième grandeur : on les appelle *Gardes de la petite Ourse*. Elles sont sur la ligne menée par le centre du carré de la grande Ourse, perpendiculairement à ses deux grands côtés. *Voyez la figure de la petite Ourse, planches* 5, 6.

Oursin. On distingue plusieurs espèces de ces coquillages, qui se trouvent dans diverses mers. Leur structure est des plus admirables. Garnis de piquans écailleux plus ou moins grands et durs, ce sont autant de jambes mobiles qui servent dans le mouvement progressif du coquillage. Quelques-uns ont jusqu'à deux cents jambes. Ils marchent en tout sens. Entre ces jambes sortent douze ou quinze cens petit[illegible], dont l'usage paraît destiné à reconnaître le terrain. Ce sont autant de cordages à l'aide desquels ils se mettent à l'ancre dans le fort de la tempête. Dès qu'on voit ces coquillages se plonger à la mer, s'ancrer, on est sûr qu'il viendra du gros tems. La tête de ces animaux est placée à l'ouverture. Elle est armée de petites dents. A Marseille, on vend les Oursins au marché comme les Huîtres. On ne les ouvre que les mains gantées. On les mange lorsqu'ils sont pleins d'œufs, comme les œufs à la coque. Il faut être fait à cet aliment qui, au premier coup-d'œil, paraît très-dégoûtant, et dont la chair rougeâtre a un fort goût de marée. Les coquilles d'Oursins sont multivalves et recherchées par les amateurs de coquilles. Elles sont d'autant plus chères, qu'elles

sont bien conservées et garnies de leurs pointes. Il y a tant de variétés dans la forme de ces coquilles, qu'on les a divisées en genres et en espèces. Le *Pavois d'Amérique* et l'*Oursin digité* sont des plus rares. Lorsque l'animal est mort, les pointes dont il est hérissé tombent, et laissent à découvert les apophyses et petits trous sans nombre dont la coquille est couverte par compartimens.

OUTARDE. Ces oiseaux se trouvent dans les différens climats de l'ancien continent. On doute s'ils sont oiseaux de passage. On les voit en automne par troupes dans les plaines de la Grande-Bretagne; ils sont assez communs en Hollande, en Bourgogne, en Champagne, en Lorraine et en Poitou. Ils ne perchent pas, vivent en troupe pendant l'hiver, se nourrissent de grains, de fruits, d'insectes, de Grenouilles, de Souris, de Mulots et de petits oiseaux. Lorsqu'ils sont à terre en bandes, il y en a toujours un qui fait sentinelle. Du plus loin qu'il apperçoit quelqu'un, il avertit les autres par un cri. La troupe s'élève de terre très-difficilement. On en attrape souvent avec les Lévriers, qui les saisissent quelquefois à moitié élevés dans leur vol. Les sociétés se désunissent au printems, qui est la saison des amours. Chaque couple va jouir solitairement des plaisirs. Quelquefois des rivaux se disputent une femelle; ils se battent jusqu'à la mort. On rencontre des victimes de l'amour étendus sur l'arène. Le mâle exprime ses desirs à sa femelle, comme le Coq d'Inde. Il déploie sa queue, l'étend en éventail, se pavane. La peau de dessous son col s'enfle, se colore, ainsi que lorsqu'il entre en fureur. La femelle ne cons-

truit pas de nid, fait un trou en terre dans les blés, et y pond deux œufs blancs marqués de deux taches rouges aux gros bouts, qu'elle couve pendant trente jours. On prétend qu'elle transporte ses œufs sous ses aîles, lorsqu'elle soupçonne qu'on veut les lui enlever. On élève des Outardes dans des basses cours. On peut faire couver leurs œufs par des Poules d'Inde. Les petits nouvellement éclos se nourrissent, comme les Poulets, avec des œufs durs hachés bien menus, et courent, au sortir de l'œuf, comme ceux des Perdrix, des Cailles, etc. On pourrait plumer ces oiseaux comme les Oies et les Canards, et les mener aux champs avec les Dindonneaux, après leur avoir coupé une aîle pour les empêcher de voler. On les chaponne comme les Coqs d'Inde. Cette opération se fait après la moisson; ils en deviennent plus gros et d'un meilleur goût. En général, leur chair est assez bonne. Leurs plumes sont employées, comme celles de l'Oie, pour écrire. Les pêcheurs les attachent à leurs hameçons, parce que les taches noires de ces plumes paraissent aux poissons autant de petites Mouches qui les attirent. Il y a encore une autre espèce d'Outarde, qu'on nomme *Canne pétière*, ou *Petite Outarde*. Elle paraît moins répandue que la précédente. La femelle pond en mai quatre ou cinq œufs d'un verd luisant. Ces oiseaux sont rusés, soupçonneux, ce qui fait dire des personnes de ce caractère qu'*elles font de la Canne pétière*. Au plus léger soupçon de danger, on voit ces oiseaux partir d'un vol très-roide, et presque rase terre, jusqu'à deux ou trois cens pas, poser à terre, et courir si vîte qu'il est impossible

de

de les atteindre. La chair en est noire et d'un très-bon goût. On trouve aux Indes et en Afrique des Outardes huppées, qui sont le *Churge des Indes*, le *Houbara* et le *Rhaad d'Afrique*.

PAC

PACA. Ce petit animal des pays chauds de l'Amérique méridionale, joint à la ressemblance du Pourceau, son allure et son grognement. Comme lui, il fouille la terre avec son museau, ne se plaît que dans les lieux humides, se creuse à peu de profondeur un terrier, auquel aboutissent trois issues; il est organisé de manière à rester plusieurs heures sous l'eau. La femelle met bas souvent et en grand nombre, mais les hommes et les oiseaux de proie en détruisent beaucoup. La chasse de ces animaux est alors très-pénible. Leurs terriers recouverts de feuilles ne sont pas aisés à reconnaître. Souvent le chasseur en marchant enfonce leur habitation et les fait fuir. Il faut des Chiens bien dressés pour les prendre. Lorsqu'on veut les avoir en vie, on commence par fermer deux des issues, et l'on fouille la troisième; mais il faut être en garde contre leur vivacité et leur morsure. Leur chair tendre entrelardée a le goût du Lièvre; elle est difficile à cuire. Leur peau toute blanche et mouchetée est estimée des fourreurs. Il faut lire dans l'ouvrage de M. de Buffon, ce qu'il rapporte des mœurs d'un Paca privé, qu'il a élevé chez lui près d'un an, en 1774 et 1775, l'histoire en est tout-à-fait curieuse.

Pacasse. Voyez *Empakasse.*

Pacos, ou *Alpagne.* Voyez *Vigogne.*

Pacòs-eroca. Plante du Brésil et de l'Amérique, dont les Indiens font usage dans leurs bains. Ecrasée avant sa maturité, elle répand une odeur de Gingembre. Sa racine fournit par ébullition une teinture jaune. Son fruit donne par expression une belle couleur rouge indélébile. On en obtient aussi un beau violet, par le mélange d'un peu de suc de Citron.

Pagel. Ce poisson de mer n'approche du rivage qu'en été : dans cette saison, il a le dos bleuâtre. En hiver, son dos est roux. Sa chair est digestible et nourrissante. On trouve des pierres dans sa tête. On en voit plus de femelles que de mâles.

Paggère. Ce testacé du Cap de Bonne-Espérance est armé d'une corne ou piquant, qui cause à la main blessée de vives douleurs et même une inflammation funeste, si l'on n'y apporte promptement remède.

Pagure, ou *Pagul.* Espèce d'Ecrevisse ou de Cancre de la Méditerranée. On en trouve qui pèsent jusqu'à dix livres.

Paille *en cul*, ou *Anguille de la Jamaïque.* Ce poisson, naturel à l'Amérique méridionale, habite les lacs, les rivières, les ruisseaux, nâge très-rapidement, saute si haut au-dessus de l'eau, qu'il tombe quelquefois dans les canots des pêcheurs. Il se nourrit de petits poissons, est très-vorace, ne lâche plus prise dès qu'il a saisi sa proie. On en distingue plusieurs espèces, entre autres le *Paille en cul électrique* des Indes.

Paille en queue, Oiseau du Tropique, Fétu

en cul. Son vol est élevé, son cri perçant. Il habite les isles de la Zone Torride, se nourrit de poisson, va pondre tous ses œufs et élever ses petits dans les isles désertes. Si le trajet est trop long, il se repose sur l'eau comme le Canard. Les Nègres ornent leurs cheveux avec les deux plumes de sa queue, et s'en font des moustaches en se les passant dans la cloison du nez. Le voyageur Leguat parle d'une guerre plaisante entre ces oiseaux et les matelots de son équipage, dont ils enlevaient les bonnets.

PAIN *d'épice.* Il paraît que ce qu'on voit dans les droguiers sous ce nom, est une préparation du fruit du *Courbaril.* Voyez ce mot.

Pain de pourceau. Sa racine perd son âcreté par le desséchement, mais acquiert une vertu violemment purgative. Ses feuilles, penchées vers la terre, sont d'une forme et d'une odeur agréable. On la tire quelquefois des bois qu'elle habite, pour la cultiver dans nos parterres. Sa graine, au lieu de germer, se change en tubercule ou racine qui donne des feuilles. Il y en a deux espèces, la printanière qui aime le soleil, et l'automnale qui se plaît à l'ombre, et qui a une odeur agréable. Comme cette plante est vivace, on détaille les cayeux en les coupant. On recouvre la plaie de térébenthine ou de cire d'Espagne avant de les mettre en terre, et on ne les arrose que quand ils commencent à pousser.

Pain de Singe. C'est le fruit du *Baobab.* Voyez ce mot.

PAISSE. C'est le *Merle solitaire.* V. ce mot.

PALETTE. Voyez *Spatule.*

PALETUVIER, *Figuier des Indes* ou *Paretuvier.*

Cet arbre étend ses rameaux au loin. Il en sort comme dans la Cuscute des filamens qui bientôt descendent jusqu'à terre, y prennent racine et produisent une forêt épaisse. Les Eléphans goûtent beaucoup les feuilles naissantes du Paletuvier. Ses Figues rouges sont à peu de chose près aussi bonnes que les nôtres. On se fait des habillemens avec son écorce.

Palipou, *Parepou.* Fruit d'un Palmier de Cayenne, que l'on fait cuire avec du sel et de l'eau pour le dessert. Son goût n'est pas flatteur. Mais on en mange par habitude. Ce mets donne de l'appétit et excite à boire.

Paliure. On donne encore à cet arbrisseau d'Italie et des Provinces méridionales de France, le nom d'*Epine de Christ.* On prétend que la couronne d'épine de notre Seigneur était composée de branches de Paliure. Cet arbrisseau fleurit en été, porte en automne des fruits qui supportent bien l'hiver. Les haies de Paliures sont de très-bonnes défenses contre l'incursion des animaux. On raconte des effets merveilleux de la racine des Paliures de la Virginie et du Canada, contre les maladies vénériennes.

Palma Christi. Petit arbrisseau, dont les tiges et les branches sont creuses. Son fruit s'ouvre de lui-même au soleil, laisse échapper avec violence ses graines, auxquelles on a donné le nom de *faux Café.* Le mois de novembre est la saison de la récolte. Les Nègres en retirent une huile bonne pour détruire la vermine, pour éclairer. Cet arbrisseau, espèce de Ricin, porte aussi le nom de *Karapat*, sans doute à cause de la ressemblance de sa graine avec la Tique, qui porte ce nom dans les Indes. On le cul-

tive dans les jardins à cause de sa beauté. On prétend qu'il chasse les Taupes.

PALME *marine*. Ce beau Lithophyte, (ouvrage des Polypes,) sert d'éventail aux dames Indiennes. Sa couleur la plus commune est d'un rouge violet. Les plus curieux nous viennent des Indes orientales et de l'Amérique.

PALMIER *Aouara*. Cet arbre de Cayenne, du Sénégal, du Brésil et des Indes orientales est fort élevé. Sa tige est épineuse. Son fruit vient par bouquets dans une espèce de gousse, qui se fend lors de sa maturité. Il est d'une belle couleur dorée. Sa chair d'un goût peu agréable, contient un gros noyau percé de trois trous. L'écorce de ce noyau a assez d'épaisseur pour être travaillée au tour. Son amande blanche et très-dure laisse dans la bouche un goût de fromage rance, lorsqu'on la mâche. On retire du fruit de ce Palmier une huile bonne à brûler, et qui sert de beurre aux Nègres de l'Afrique et de l'Amérique. Cette huile acquiert par la préparation, une vertu purgative. –

Palmier à Coco. Voyez *Coco*.

Palmier Dattier. Ce bel arbre croît dans les pays chauds de l'un et l'autre continent, et sur-tout dans les terrains sablonneux. Ses branches partent de la cime. Les écailles dont le tronc est orné par compartiment, sont le reste des branches dont il s'est dépouillé dans ses différens âges. Les fleurs et les fruits viennent sur des individus différens. On les voit sortir l'un et l'autre au mois de février des aisselles des branches feuillées par forme de grappes, connues sous le nom de *Régimes*. Les spathes veloutés dont les fleurs et les fruits sont enve-

loppés, s'entr'ouvrent au mois de mars dans toute leur longueur et découvrent une espèce de truffe. Les plus forts Palmiers portent huit ou dix de ces régimes. Pour féconder le Palmier femelle, les cultivateurs adaptent transversalement sur les régimes femelles les fleurs qu'ils détachent du Palmier mâle. De cette manière, la poussière des étamines s'insinue dans le fruit à l'instant du développement; mais dans les pays déserts, la nature supplée à l'industrie humaine. Les zéphyrs légers s'emparent des poussières fécondantes, dont ils favorisent le Palmier femelle. Le Palmier Dattier se reproduit par les racines; il est alors du même sexe que celui dont il tient l'existence, au lieu que le noyau de Datte mis en terre, donne un arbre mâle ou femelle. La moële intérieure de cet arbre est très-bonne à manger. On tire un grand profit du Palmier. Voyez au mot *Dattes* l'usage de son fruit. On fait des poutres de son tronc, des ustensiles de ses branches, des corbeilles de ses feuilles et des cordages de son écorce.

Palmier des Indes. C'est avec les fruits durs de cet arbre, dégagés de leur écorce grise, qu'on fait des chapelets.

Palmier éventail. Voyez *Latanier.*

Palmier marin. Nom d'une espèce de zoophyte, de la classe des étoiles de mer, assez rare dans les cabinets des curieux. On compte dans cet animal jusqu'à 26 mille vertèbres ou articulations. Il y a de fortes raisons de croire que les astéries, les entroques, les trochites et les encrinites ont été modelés sur les débris de la charpente osseuse du Palmier marin. On

peut consulter à ce sujet le Mémoire curieux de M. Guettard, qui répand un grand jour sur ces morceaux d'Histoire naturelle. *Mém. de l'Acad.* 1755. Voyez *Étoile de mer.*

Palmier de montagne. Les feuilles de cet arbre d'Amérique fournissent un fil délié, fort, et bon à fabriquer des toiles. La chair de son fruit est très-agréable.

Palmier à Sagou. Voyez *Sagou.*

PALMISTE. Voyez *Écureuil Palmiste.*

Palmistes. Les isles de l'Amérique produisent une sorte de Palmiers auxquels on a donné le nom de *Palmistes.* On en distingue plusieurs espèces, dont la principale se nomme *Palmiste franc.* Il n'a qu'un pouce de bois en rond, mais si dur, que la hache a peine à l'entamer. Le dedans est une moëlle spongieuse. De ce tronc on peut faire des gouttières et des tuyaux. Les sauvages couvrent leurs cabanes avec les feuilles longues et étroites de cet arbre. Ce qu'on appelle *Chou Palmiste*, c'est le cœur de l'arbre à deux pieds au-dessous des branches feuillées. On y reconnaît les feuilles pliées en éventail, blanches, tendres. Leur goût tient de celui des culs d'artichauts. Ce mets délicat n'est pas commun, parce qu'il faut sacrifier l'arbre entier pour satisfaire sa sensualité. Les Palmistes épineux sont inaccessibles; aussi les sauvages font du feu autour de l'arbre pour consommer les épines. Le *Palmiste de l'Inde* est plus haut et plus fort que le Palmiste franc. Les Indiens écrivent avec une promptitude singulière et à l'aide d'un stilet de fer, sur ses feuilles très-épaisses. Son fruit avant sa maturité, est fondant et rafraichissant. La chair en est alors

renfermée sous une écorce d'un pouce d'épaisseur qui n'est bonne à rien. Lorsqu'il parvient à sa maturité, le dedans se change en un noyau très-dur, et il n'y a que l'écorce qui soit bonne à sucer. Le vin du Palmiste a plus de douceur que celui du Cocotier. Son bois sert aux mêmes usages.

Palourde. Espèce de Came fort connue sur le bord de la mer, en Provence, Aunis, Saintonge Poitou. Voyez *Came*. On en mange beaucoup à Toulon et à Marseille.

Pampelmouse. Cette Orange est commune à Surinam, aux isles de Bourbon, de France, de Cayenne. Sa chair rafraîchissante et légérement acide est enveloppée d'une peau épaisse et fort amère.

Pan. Ce Dieu est représenté avec des cornes et des pieds de Chèvres, parce que Mercure, son père, pour plaire à Pénélope, se métamorphosa en Bouc. Ce Dieu n'est pas beau, dit un auteur; mais s'il n'est pas le symbole de la beauté, barbu, chevelu, velu, cornu, fourchu, il l'est bien de la force, de l'agilité et de la lascivité. C'est à ce Dieu qu'on attribue la naissance des Faunes et des Satyres. Il eut ses temples, ses autels. On lui institua des fêtes, sous le nom de *Lupercales*. Chez les Romains, les prêtres de ce Dieu, dans un certain tems de l'année, couraient dans les rues presque nus, le fouet à la main, et frappaient ceux qu'ils rencontraient sur leur passage; ce qui excitait la risée de la populace. Les femmes stériles et les femmes enceintes, loin d'éviter leur présence, allaient au-devant d'eux pour être frappées,

dans l'espérance, ou de devenir fécondes, ou d'accoucher heureusement.

PANACHE. Ce petit coléoptère vient d'un ver qui se loge dans le bois et les troncs d'arbres, tels que le Saule, où il fait des trous ronds et profonds, se transforme en insecte aîlé, prend son essor, et vole sur les fleurs. On le distingue par ses antennes pectinées d'un côté, d'où lui vient le nom de *Panache*. Il fait le mort dès qu'on le touche.

Panache de mer. On donne ce nom à plusieurs espèces de zoophytes, et entr'autres à la *Penne*, ou *Plume marine*. Voyez *Plume marine*.

PANACOCO. Grand arbre de Cayenne, dont le bois et même l'aubier sont très-durs. On en fait des pilons. Les négresses font des chapelets et des colliers avec les graines de cet arbre.

PANAIS. On en distingue plusieurs espèces. Le *Panais cultivé* est celui dont on sert la racine dans nos potages. Il est plus nourrissant que la Carotte. On en fait aussi une marmelade légèrement sucrée, qui excite l'appétit des convalescens. La racine de Panais a beaucoup de rapport avec celle de la Ciguë pour la forme et le goût. La méprise a, dit-on, occasionné des accidens. On rapporte qu'au commencement du siècle, la communauté des Capucins de Sisteron sortit du couvent à 9 heures du soir, se tenant par la main, dansant par les rues, et faisant mille extravagances pour avoir mangé, dit-on, une espèce de Panais vénimeux qu'on nomme *Pastenarque danserelle*, c'est à-dire Panais qui fait danser. Le *Panais sauvage* qui croît aux lieux incultes, est moins bon à

manger, et peut acquérir, par la culture, les qualités du Panais cultivé. Il y a une espèce de Panais sauvage étranger, dont la racine vivace est très-odorante. Elle donne une gomme-résine de la nature de l'Opponax.

Pangolin, ou *Diable de Java.* Quadrupède de l'Asie méridionale et de l'Afrique. Il a l'apparence extérieure du Lézard. Il en diffère parce qu'il est vivipare. C'est mal à propos qu'on lui a donné le nom de *Lézard écailleux*. Sa gorge, sa poitrine et le dessous du ventre ne sont point velus. Tout le reste, ainsi que sa queue, est couvert d'écailles mobiles et tranchantes. A l'abri de cette cuirasse défensive, le Pangolin ne craint ni le Tigre, ni la Panthère, ni tout autre ennemi vorace et redoutable, qui ne peuvent le violenter sans se faire de larges blessures douloureuses. Le Pangolin n'est point d'un caractère méchant. Ses mœurs sont douces. Il ne vit que de Fourmis et d'insectes. S'il se hérisse, c'est lorsqu'on l'irrite, ou qu'il craint le danger. Il habite les trous des rochers, ou se creuse des terriers pour y faire ses petits. Sa course est lente. Les Nègres qui par adresse viennent à bout de le prendre, trouvent sa chair saine et délicieuse. Ils emploient les écailles à plusieurs usages.

Panicault. On peut confire sa racine au sucre.

Panit. Cette plante n'est plus guère d'usage qu'en Bohême et en Hongrie. On fait cuire la graine dans du lait comme le riz. Cette nourriture est faible et difficile à digérer. On en fait aussi des crêmes et des bouillies assez

agréables. Les oiseaux aiment beaucoup cette graine.

PANORPE. Voyez *Mouche Scorpion.*

PANTHÉE. Statue antique qui réunit les attributs de toutes les divinités. La beauté de Junon ou de Vénus, la foudre de Jupiter, la mitre d'Isis, le croissant de la Lune, le carquois de Diane, déesse des bois, les aîles de la renommée ou de la Victoire, la corne d'abondance de Cérès, avec deux marmousets qui sont peut-être Isis et Osiris, le Serpent d'Esculape ou de la déesse *Salus*, la robe de Minerve, la peau de Chèvre de Bacchus et le timon de la Fortune.

PANTHÈRE. L'œil inquiet et farouche de cet animal annonce la férocité de son caractère. Habitant des climats brûlans de l'Afrique et de l'Asie, les forêts les plus épaisses lui servent de repaire. Il n'en sort que pour roder autour des habitations isolées et sur le bord des fleuves, et dévorer les animaux domestiques et autres qui vont avec sécurité se désaltérer. La Panthère est agile. Ses mouvemens sont brusques. Elle grimpe facilement aux arbres. Les Chats sauvages n'échappent pas à son appétit vorace. Ses dents fortes et aiguës, et ses ongles tranchans, sont les armes offensives dont elle se sert pour déchirer cruellement sa proie. Ses cris imitent la voix d'un dogue furieux. Cet animal ne se jette sur l'homme que dans un accès de colère ; mais cette fierté sauvage et sanguinaire cède quelquefois et jusqu'à un certain point, à l'adresse humaine. Les habitans de la Barbarie viennent à bout de dompter la Panthère, de la dresser, de s'en servir au lieu de Chien pour

aller à la chasse. Enfermée dans une cage de fer et traînée sur une charette, on ne lui donne la liberté qu'à la vue du gibier. Elle s'élance avec impétuosité, se jette en trois ou quatre sauts sur la bête, la terrasse et l'étrangle. La honte d'avoir manqué son coup la rend si furieuse, qu'elle attaquerait son maître, si celui-ci n'avait la précaution de lâcher, soit un Agneau, soit un Chevreau, ou de lui jeter des morceaux de viande dont il a fait provision pour opposer à sa rage. Les voyageurs, les Nègres et les Indiens mangent volontiers la chair de la Panthère. Sa belle fourrure est très-estimée.

Pantouflier. Voyez *Marteau*.

Paon. Ce bel oiseau joint à l'élégance de sa taille et à la richesse de son pennage, une démarche grave, majestueuse. Fier de sa brillante parure, il porte sa tête avec dignité, et lorsqu'il voit les yeux tournés sur lui, il semble enfler d'orgueil; c'est alors qu'il étale avec pompe en forme d'éventail les plumes de sa queue, dont les compartimens d'or et d'azur, les yeux, les nuances, frappés des rayons du soleil, font un spectacle éblouissant. C'est sous cet aspect éclatant qu'il se présente aux yeux de sa femelle pour la séduire. Celle-ci n'est pas à beaucoup près si riche en couleurs. Ces oiseaux, dit on, nous viennent des Indes. Ils étaient si rares autrefois, qu'on n'en voyait que chez les princes. Ils se sont bien naturalisés dans nos climats. Devenus nos oiseaux domestiques, ils sont comme les Oies des sentinelles vigilantes. Leur cri triste et désagréable fait oublier la beauté de leurs plumages. Le Paon

vit d'orge et autres graines. La fleur du sureau lui est contraire, et la feuille d'ortie mortelle. Ce n'est qu'à trois ans, tems où il est en état d'engendrer, que paraissent les belles et longues plumes de sa queue, et qu'il commence à les déployer et à faire la roue. Il est sujet à la mue. Son aigrette ne tombe cependant pas; mais il perd, vers la fin de juillet, les longues plumes de sa queue, qui se renouvelle au printems. Il est souvent tourmenté d'une espèce de poux très-vifs, se roule dans la poussière et souffre qu'on le gratte. Sa propreté le porte à recouvrir et enfouir ses ordures. Le Paon domestique se rend maître dans les basse-cours; mais il n'est pas d'espèce de volaille avec qui il sympathise plus volontiers qu'avec le Dindon. Sa familiarité va même, dit-on, jusqu'à couvrir la Dinde. Aussi lubrique que le Coq, il peut fournir a six femelles. Celles-ci pondent huit œufs à la première couvée, et douze aux autres, dans les climats chauds; mais dans le nôtre, elle ne pond guère par an que quatre ou cinq œufs blancs et tachetés, en mettant entre la ponte de chaque œuf trois ou quatre jours d'intervalle. Elle les couve assez négligemment, et il en périt plusieurs, si l'on ne prend soin de suppléer a sa négligence par une chaleur artificielle. La femelle a grand soin de cacher son nid; car le mâle trop ardent, s'il ne rencontre pas de femelle qu'il puisse cocher, attaque celle qui couve et casse ses œufs. Les Paoneaux sont assez difficiles à élever. Pour première nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée dans du vin ou de la bouillie, et par la suite du fromage blanc mêlé avec des

porreaux hachés. A six mois ils mangent du grain. La mère les prend tous les soirs sur son dos, les porte sur la branche où ils doivent passer la nuit; le lendemain elle saute à bas de l'arbre, et les invite à en faire autant pour les accoutumer à faire usage de leurs aîles. Le Paon vit 25 ans. Les Romains en élevaient dans de petites isles sur les côtes d'Italie. On faisait autrefois des éventails avec les plumes de cet oiseau. Les Paons, à l'aide de leurs grandes aîles, se perchent sur les arbres et sur les toîts, dégradent les tuiles et causent du dégât dans les jardins. Les Paons blancs sont fort communs dans les pays du Nord. Celui du Japon est d'une rare beauté. Dans le royaume d'Angola, les plumes de paon servent à faire les parasols et enseignes du roi. Les Paons du royaume de Cambaye sont farouches, et fuient dans les brossailles à l'approche du chasseur. La nuit ils se perchent sur les arbres. Pour les prendre, on se sert d'une bannière où sont représentés des Paons. Au haut du bâton sont des chandelles allumées. On approche de l'endroit où repose le Paon. Celui-ci, surpris par la lumière, allonge le col jusques sur le bâton, et se prend ainsi dans un nœud coulant que tire celui qui tient la bannière. En général, la chair du Paon est sèche, dure et de difficile digestion. On l'appelait la nourriture des preux chevaliers et des amoureux. Lorsqu'un chevalier s'engageait à quelque entreprise, de jeunes dames et de jeunes demoiselles venaient lui présenter dans un plat un Paon roti, que l'on avait adroitement revêtu de son superbe plumage. C'était sur cet oiseau et entre leurs mains,

qu'il prêtait son serment, qu'on appelait *vœu du Paon.* On retournait à table et l'on en distribuait à chacun des convives.

Paon. Ce beau papillon, ainsi nommé à cause des yeux chatoyans qu'on remarque sur ses aîles, provient d'une Chenille qui vit sur l'Ortie. Voyez *Chenille épineuse.* C'est le *Paon de jour.* Le *Paon de nuit* est une espèce de belle Phalène, dont la Chenille se plaît sur l'abricotier, le pêcher, le prunier et autres arbres fruitiers. La Chenille du petit Paon se trouve sur la ronce et le rosier. Voyez *Chenille à tubercules.*

Paon de mer, ou *Oiseau de combat.* Ce dernier nom lui est venu de sa passion belliqueuse. Deux mâles de ces oiseaux se rencontrent-ils, le duel s'engage et ne cesse que par la mort du vaincu. Dans la chaleur du combat, ils ne voient point l'oiseleur qui attente à leur liberté. On trouve communément pendant l'été de ces oiseaux en Angleterre, dans les lieux marécageux. On les engraisse avec du pain blanc et du lait. On en trouve aussi beaucoup en Suède. Dans le tems des amours, leur col est orné d'une belle parure de plumes, qui tombe vers la fin de juin dans une mue. Ils nichent en troupes comme les Hérons. Leur goût pour les combats, subsiste jusques dans l'esclavage.

Paon de mer. On donne aussi ce nom à un joli poisson qui habite les fleuves des Antilles. Il est remarquable par ses belles couleurs bigarrées. Le docteur Bloch le met dans la classe des *Rasoirs.* Il donne le nom de *Paon de l'Inde* à un poisson du genre des *Bandoulières*,

distingué par ses riches couleurs. Voyez *Œil de Paon.*

Paon des roses. Voyez *Caurâle.*

Papas, *pommes de terre.* Ce sont des morceaux d'argent considérables, que l'on trouve au Pérou, à dix ou douze toises dans le sable.

Papayer. Cet arbre, des Indes orientales et de l'Amérique, porte des fleurs mâles et femelles sur des individus différens. Il ne pousse point de branches. Le mâle a le bois si tendre, qu'on le coupe en deux d'un coup de sabre. Lorsque le Papayer femelle est à côté du mâle, il porte des fleurs et des fruits toute l'année; ses fleurs ont l'odeur du Muguet. Son fruit, qu'on nomme Papaye, presque de la grosseur du melon, mais d'une saveur plus fade, contient un suc laiteux bon pour enlever les taches de rousseur. Les semences qu'il renferme, germent en terre et donnent des arbres qui, au bout de la première année ou de la seconde, portent fruit. Ce fruit confit est stomachique, sa semence vermifuge. Le fruit du Papayer sauvage ne se mange point. Au bout de quatre à cinq ans, le sommet du Papayer se pourrit, et l'arbre meurt. Au pied de ces arbres sont de petits serpens dont on a parlé au mot *Cobra de Capello*. Le Papayer femelle a fleuri dans les serres du jardin des plantes; mais faute de mâle, il n'a point donné de fruit.

Pape. Cette espèce de Verdier de la Louisiane et de la Caroline est remarquable par l'assemblage de ses brillantes couleurs. On prétend que son plumage varie dans ses différens âges. Brun la première année, bleu la seconde;

il

il devient rouge, brun et d'un bleu violet, la troisième. Ces oiseaux nichent sur les Orangers, et n'y restent pas l'hiver. Les Hollandais à force de soins et de patience, sont parvenus à faire nicher les Papes dans leur pays, comme ils y ont fait nicher les Bengalis et les Veuves. Le Millet, l'Alpiste, la Chicorée, leur servent de nourriture. On en distingue plusieurs variétés.

PAPEGAI. Perroquet du Brésil, de la Jamaïque, de l'isle de Cuba, de la nouvelle Espagne. Ses belles couleurs variées de jaune et de rouge, le font remarquer. Il est d'un naturel assez doux et docile, retient facilement, parle bien, fréquente les lieux plantés de Riz, de Poivre, de Girofle, de Canelle, y cause beaucoup de dégât, ne pond que deux œufs dans des lieux inaccessibles. Les sauvages du Brésil qui veulent les prendre sans les blesser, tirent sur eux de longues flèches garnies au bout d'un bourlet de Coton, et les abattent fort adroitement. Il y en a de différentes espèces distinguées par leur grosseur et leurs couleurs, telles que le *Perroquet maillé*, le *Perroquet violet*, le *Tavoua*, etc.

PAPIER, *Papyrus*. Espèce de Souchet qui croît particulièrement en Egypte, sur les bords du Nil. Les Egyptiens employaient cette plante aquatique à divers usages. Ils en faisaient des paniers, des souliers, des habits, de petites barques, des voiles et du Papier pour écrire. La tige du Papyrus est composée de plusieurs membranes l'une sur l'autre qu'on séparait avec une aiguille et qu'on étendait sur une table mouillée pour donner à ces feuilles la longueur qu'on souhaitait. Celles qui étaient près de la moëlle,

étaient les plus fines et les plus estimées. Les Romains ont long-tems fait usage de ce Papier qu'ils préparaient diversement. Le Papier dont nous nous servons, est une invention moderne dont l'époque remonte à 1370. C'est une composition de vieux linge battu, lavé, réduit en bouillie, séché par feuilles, collé pour servir à l'écriture et à l'imprimerie. On appelle *Papier gris*, ou *brouillard*, un Papier qui n'étant pas collé, boit les liqueurs, sert même à les filtrer. Le *Papier bleu* a reçu la teinture de tournesol. Le *Papier marbré* a été appliqué sur une surface d'eau couverte de taches d'huile imprégnées de diverses couleurs. Le *Papier de Hollande* est beaucoup plus fin, plus blanc et plus poli que le nôtre. Celui *de la Chine* excelle pour la beauté, la grandeur, la finesse et l'œil lisse et luisant. Les Chinois y emploient le Chanvre, le Coton, la Soie, les écorces d'arbre, et sur-tout celle du Bambou. Le Papier des Chinois se gâte plutôt dans leur climat qu'en Europe. Quelques précautions qu'ils prennent de le musquer pour en éloigner les vers; ils sont souvent obligés de refaire de nouvelles éditions de leurs livres. Le *Papier du Japon* est fait avec l'écorce du *Canschy*; voyez ce mot. Les observations faites par plusieurs célèbres naturalistes, prouvent qu'on pourrait tirer du Papier d'une infinité de végétaux, tels que les *Mauves*, *le Lupin*, *le Glayeul*, *le Genêt*, *les Joncs*, *les Orties*, *le Chiendent*, *la paille*, *les Panais*, *le Lin*, *les Carottes*, *le Foin*, *le Conferva*, *les fleurs d'arbres*, *les Bissus*, les plantes marécageuses. La nature elle-même semble avoir indiqué ce procédé, puisqu'on a découvert en Italie, en Suède, en

Toscane et ailleurs, une espèce de Papier naturel formé du débris des plantes filamenteuses et membraneuses dissoutes dans l'eau, et dépouillées de leur substance visqueuse.

Papier fossile, ou *de Montagne*. On donne ce nom à l'espèce d'Asbeste, dont le tissu est très-mince et comme papiracé.

PAPILLON. Une belle collection de ces insectes est un spectacle brillant, où les couleurs les plus riches et les plus variées s'offrent à l'œil surpris avec toutes les graces des nuances et du compartiment. Le seul aspect en est ravissant. Mais qu'elle matière sublime de réflexion pour l'observateur qui étudie l'organisation des êtres de la nature! La Chenille nous apprend de quelle manière elle se prépare au sommeil léthargique qui doit servir de passage à sa métamorphose. Le terme de sa vie rampante est accompli. Elle change de forme pour devenir habitant de l'air. La chrysalide est tout-à-la-fois le tombeau de la Chenille et le berceau du Papillon. C'est dans des coquilles soyeuses, ou sous un voile de gaze, que s'opère tous les jours ce grand miracle de la nature. Mais comment ce Papillon foible, sans armes, à peine développé s'y prendra-t-il pour percer les murs impenétrables qui servaient à le garantir de l'insulte pendant son engourdissement? Comment soutiendra-t-il l'éclat de la lumière et la vivacité de l'air? Prenez une coque, faites-y une ouverture avec des ciseaux; collez-la contre un verre, observez l'insecte, vous verrez les organes se développer insensiblement: suivez-le des yeux; il fait effort pour sortir de sa prison. Remarquez cette liqueur mousseuse qu'il dégorge; elle amollit le

bout de la coque qui ne peut plus résister aux coups de tête du Papillon. Peu à peu la barrière s'ouvre ; le Papillon sort ; l'impression de l'air agit sur ses aîles ; peu apparentes d'abord, elles s'étendent avec une rapidité singulière ; leur développement est quelquefois arrêté par la sécheresse ; l'insecte alors est privé de la faculté de voler. La trompe allongée sous le fourreau de la chrysalide, se roule en spirale et va se loger dans le réduit qui lui est préparé. Le voilà entièrement formé. Il agite ses aîles avec un doux frémissement ; il prend l'essor, et d'un vol sinueux, parcourt les prairies émaillées de fleurs, plonge sa trompe dans leur calice nectarifère. La douce liqueur dont il s'enivre, semble lui donner plus de gaiété, plus de feu, plus d'action, plus d'agilité. Heureux dans ses amours, il ne se repose que pour jouir. Ses aîles légères le transportent de plaisirs en plaisirs. Dès qu'il en a cueilli la fleur, il s'élance et va goûter ailleurs les douceurs de l'inconstance et de la nouveauté. Il y a des Papillons femelles qui pondent jusqu'à quatre, cinq, six et sept cent œufs. Il n'est pas aisé d'attraper cet insecte volage. Pour le prendre au vol, on se sert d'un petit réseau de gaze ou de soie monté sur un fil d'archal emmanché d'un bâton léger. Une pression même légère des doigts sur le corcelet, les fait périr. Ce qui frappe l'observateur dans les organes du Papillon, c'est que la circulation du sang se fait dans un sens contraire à celui où elle se faisait dans la Chenille. Ses yeux à réseau, ses aîles chargées d'une poussière farineuse dont chaque grain sont autant de tuiles implantées sur un tissu de gaze très-fin, les formes différentes de

ses aîles, leurs couleurs variées à l'infini, quelle richesse! que de beautés! Que de merveilles dans la structure des Papillons, dans leur fécondité, dans le nombre des espèces! C'est surtout de l'Amérique, des Indes et de la Chine que nous viennent ces beaux Papillons qui font l'ornement des cabinets. Il y a, dit-on, des dames Chinoises qui prennent plaisir à étudier la vie de ces insectes: elles enferment plusieurs Chenilles prêtes à faire des coques dans une boîte remplie de petits bâtons. Lorsqu'elles entendent les Papillons battre des aîles, elles les lâchent dans un appartement vitré rempli de fleurs. Nous avons aussi en France des dames distinguées par leurs connaissances et leur goût pour l'Histoire naturelle. Puisse leur exemple bannir l'esprit de modes et de frivolités, et multiplier le nombre des femmes sensées qui ont sacrifié les plaisirs bruyans et insipides de la société, aux douceurs que procure l'étude de la nature.

Papillon des Blés. Voyez *Chenille des grains et Teigne fausse du Blé.*

Papillon du Chou. Voyez *Chenille du Chou.*

Papillon de fausse Teigne. Voyez *Teigne fausse.*

Papillon feuille morte, ou *Paquet de feuilles sèches*. Ce Papillon de nuit, ainsi nommé de sa forme extérieure, provient d'une chenille assez commune dans les vergers. Elle se tient toujours appliquée sur le tronc ou les grosses branches des arbres, en sorte qu'on ne voit, ni tête, ni queue. Elle ne mange que la nuit, se file une coque d'un tissu peu serré, l'enduit d'une espèce de bouillie blanche qu'elle dé-

gorge, en tapisse l'intérieur avec les poils de sa robe, et se ménage une petite ouverture pour sortir de ce logement lorsqu'elle se sera habillée en phalène.

Papillon des Teignes. Voyez *Teignes.*

Papillon à Tête de mort. Ce Papillon, du genre des Sphinx éperviers, joint à sa triste figure une voix aiguë, funèbre et plus triste que le cri de la souris. C'est l'effet du frottement de sa trompe contre les deux lames écailleuses où elle est logée. Sa chenille se nourrit dans le mois d'août sur le jasmin, le chou, les fèves de marais, se creuse un trou dans la terre, s'y change en chrysalide, et paraît au mois de septembre sous la forme de Papillon. Dans la Basse-Bretagne, en Auvergne, etc. par un préjugé populaire, on regarde ce Papillon comme le sinistre avant-coureur de la mort.

Papillon de mer. C'est un petit poisson, de neuf à dix pouces de longueur, assez joli, qu'on trouve dans la mer du Nord, dans la mer Baltique. Il se tient près des bords, dans les plantes marines, se nourrit d'insectes aquatiques et de frai de poissons, est glissant comme l'anguille, nage avec rapidité, devient souvent la proie des scorpions de mer, des poissons voraces et des oiseaux d'eau. La nageoire de son dos est si piquante qu'on peut difficilement le tenir dans la main sans se blesser. Sa chair dure est dédaignée même du peuple. Elle ne sert que pour appât.

Papion, ou *Babouin.* Cet animal se trouve aux Isles Philippines et au cap de Bonne-Espérance. On en distingue deux espèces, la

grande et la petite. Le Papion marche plus souvent à quatre qu'à deux pieds, est fort et robuste, tiendrait tête à plusieurs hommes. Son corps trapu et ramassé, et ses membres nerveux indiquent sa force et son agilité. Ses griffes sont des armes redoutables. Il se nourrit sur-tout de graines, de fruits et de racines; il est si friand de raisins, qu'il s'en enivre quelquefois, et c'est alors que les chiens ont plus de prise sur lui. Son cri est *Gou-à-cou.* La femelle stérile dans les climats tempérés, ne fait sous son climat natal qu'un petit, qu'elle porte entre ses bras et comme pendu à sa mamelle. Les Papions font de grands dégâts dans les vignes, les jardins et les vergers. Pour exercer leur brigandage, ils se réunissent en troupes; et s'il faut en croire Kolbe, démenti par le Vaillant; une partie entre dans l'enclos pour piller, le reste forme une chaîne de communication depuis le lieu du pillage, jusqu'à un endroit destiné pour le rendez-vous. On cueille, on arrache, on jette de main en main, on reçoit avec une adresse singulière En un instant un jardin est dévasté, ravagé: quelques-uns placés en sentinelle, avertissent au moindre danger, et la troupe s'enfuit en gambadant. Le naturel de cet animal est méchant et féroce; mais les traits principaux de son caractère sont l'impudence et la lubricité. L'aspect des femmes excite son effronterie, sa lasciveté: il affecte de montrer ses fesses couleur de sang, nues, calleuses, et pousse l'effronterie jusqu'à faire parade de ses nudités, et à se livrer, en présence de tout le monde, à l'ac-

tion la plus lubrique. Sur cet article il est incorrigible.

PARÉIRA *Brava*, ou *Butua*. Cette racine du Brésil est un excellent diurétique, elle passe même pour un antidote contre les plantes vénimeuses.

PARESSEUX, *Ai*, *Hay*, *Bradype*. C'est le plus triste et le plus imparfait des quadrupèdes. On distingue le grand et le petit. Le grand Paresseux est connu sous le nom d'*Unau*; voyez ce mot. Le petit Paresseux est l'Ai, qui diffère du grand par sa petite queue et ses trois ongles à tous les pieds. L'Ai, qui porte plus particulièrement le nom de *Paresseux*, se trouve dans les déserts brûlans de l'Amérique. Mais toujours souffrant, un ris larmoyant, un cri plaintif (sa voix prononce *iiiii*, sur les tons la, sol, fa, mi, re), un corps mal placé sur des jambes encore plus mal tournées, difficulté de marcher, plus encore de fuir, sans armes, sans défenses; tel est en abrégé l'état de cet être négligé de la nature. Il lui faut un jour pour faire cinquante pas. S'il quitte le lieu de sa naissance, c'est pour se traîner vers l'arbre le plus voisin : deux jours lui suffisent à peine pour grimper; c'est-là qu'il trouve asile contre ses ennemis, et une provision abondante de feuilles et de fruits sauvages dont il fait sa nourriture. Mais les vivres une fois consommés, le besoin devenant plus pressant, l'animal indolent par nécessité, se laisse tomber lourdement et reste exposé à la merci des hommes et des animaux de proie. La femelle n'a que deux mamelles. Le petit qu'elle met bas est sans poil et sans queue. Ces animaux ruminent

comme les bœufs, supportent long-tems la faim, ne boivent pas, ont la vie dure, sont forts, gras et vivaces. Comme les oiseaux, ils n'ont qu'un seul conduit pour les excrétions et la copulation. Leur stupide indolence va jusqu'à l'insensibilité. Ils reçoivent les coups sans s'émouvoir. Le cœur d'un de ces animaux séparé du corps avec un scalpel, bat encore vivement pendant une demi-heure, et l'animal conserve le mouvement de ses jambes. A Cayenne il porte le nom de *Paresseux honteux*, se tient ainsi que l'Unau, toujours sur les arbres, se nourrissent l'un et l'autre de feuilles de monbain et de bois canon, se pendent quelquefois par leurs longues griffes, à des branches d'arbres, au-dessus des rivières. Si l'on coupe la branche ils tombent dans l'eau, mais ne lâchent point prise. Le peuple mange leur chair. Leurs boyaux empoisonnent les chiens.

Pas *de Poulain*. Espèce d'Oursin, dont la forme varie de deux manières. L'un connu sous le nom latin *Spatogus*, est garni de pointes en spatule ; l'autre appellé *Brissus*, présente un joli compartiment de points saillans rangés en étoile. Ces coquillages multivalves sont la retraite d'un animal sans dents, pourvu d'une mâchoire pour prendre le sable et l'eau. Un seul intestin lui tient lieu de chair. Deux ouvertures ménagées à la coquille, l'une au-dessus, l'autre en dessous lui servent à respirer et à se vider. Il est rare de voir de ces Oursins violets.

Pasan, ou *Gazelle du Bézoard*. C'est une espèce de Gazelle commune en Perse. Elle n'a pas, comme on l'a cru jusqu'à-présent, la propriété de fournir exclusivement le Bézoard

oriental. Ce caractère est commun à la plupart des animaux ruminans, et particulièrement aux Chèvres et Gazelles. On la trouve encore au nord du Cap. Elle habite les montagnes, et va par paires, non par troupes.

Passe-fleur. Voyez *Coquelourde*.

Passe-pierre, ou *Criste marine*. Les feuilles de cette plante, qui croît sur les bords de la mer et dans les fentes des rochers, se mange en salade. L'espèce la plus tendre est celle qui est alternativement exposée à l'air, et recouverte dans la marée par les eaux de la mer.

Passerage. Cette plante anti-scorbutique est d'une saveur âcre et brûlante. Les cuisinières Danoises mêlent son suc avec le vinaigre. C'est la sauce des viandes rôties.

Passereau *Sauvage de Provence*. Cet oiseau très-farouche, se nourrit de graine à la campagne. C'est une variété du *Friquet*. Son chant différent de celui du moineau, ne cesse pas quand il a commencé. Il croit se mettre à l'abri des poursuites, en cachant sa tête entre des pierres, laissant le reste du corps à découvert.

Passevelours. Voyez *Amaranthe*.

Pastel, ou *Guède*. Cette plante craint les premiers froids, les mauvaises herbes, la sécheresse et les Sauterelles. En une soirée ces insectes ruinent un champ de Pastel. On en cultive en Allemagne, et dans la Normandie; mais il n'y en a pas de meilleures que celles qui croissent en Provence et en Languedoc. Ses feuilles récoltées depuis la fin d'août jusqu'à la fin d'octobre, et flétries à l'abri du soleil et de la pluie, sont sous la meule réduites en consistance de pâte, que l'on pétrit ensuite avec

les mains pour en faire des pelotes ou coques. Les teinturiers en font usage. Elles donnent une teinture bleue très-belle et très-solide, dont on peut varier les nuances. Les anciens Bretons s'en servaient, dit-on, pour se colorer le corps. Cette plante serait pour nous un trésor, si l'indigo ne nous donnait plus de teinture avec moins de préparation. Le Pastel de la Normandie se nomme plus particulièrement *Vouede*.

Pastenade. Voyez *Panais*.

Pastenaque, *Tareronde*, *Tourterelle*. Espèce de Raie qui nage à plat, habite des lieux fangeux, ne quitte guère le rivage, vit de poissons. Sa queue flexible est armée d'un aiguillon dont la blessure est, dit-on, venimeuse même après la mort de l'animal. On prétend que le remède est de réduire en cendre l'aiguillon, et de l'appliquer avec du vinaigre sur la plaie. Cet aiguillon est l'arme offensive de l'animal; il en pique les poissons qui passent auprès de lui, les tue et s'en nourrit. Le foie en est aussi estimé que celui de l'*Aigle* poisson. Sa chair n'est pas excellente. Les pêcheurs du Languedoc en mangent après avoir ôté l'aiguillon. Le Chien de mer fait la guerre à la Pastenaque.

Patagu. Espèce de Came dont l'analogue vivant s'enfonce dans la vase comme la Palourde. Sa trompe divisée en deux tuyaux par une cloison, reçoit et rejette l'eau à trois pieds de distance. Elle lui sert d'ancre contre le mouvement tumultueux des flots, de bras pour prendre sa nourriture, de bouche et d'estomac pour l'avaler et la digérer.

Patas. Guenon du Sénégal, sa robe brillante est d'un roux si vif, qu'elle paraît avoir été

peinte. Il y a variété pour la couleur du bandeau au-dessus des yeux, dans les unes il est blanc, dans d'autres noir. Cet animal a l'instinct malin, hardi, moqueur et querelleur; il est gros, pesant, mais robuste et vigoureux. A l'approche d'un vaisseau sur la côte, ils descendent de l'arbre à la file les uns des autres, examinent les hommes, ne se contentent pas de les insulter par les grimaces, les gambades, les gestes, les postures; souvent ils leur jettent au visage des morceaux de bois et des pierres, et même leurs ordures qu'ils font exprès dans leurs pattes; vont jusqu'à défier les hommes au combat en nombre égal; les coups de fusil les punissent de leur témérité. Les Patas n'agitent pas leurs mâchoires comme les autres Guenons lorsqu'ils sont en colère. Ils font beaucoup de dégât lors de la maturité des mils et des grains. Ils s'assemblent 40 ou 50; l'un d'eux en sentinelle monte sur une hauteur, regarde de tous côtés, et crie comme un enragé lorsqu'il apperçoit quelqu'un. Les voleurs s'enfuient avec leur récolte, sautent d'arbre en arbre avec une agilité prodigieuse, même les femelles chargées de leurs petits.

Patelle. Voyez *Lepas*.

Patera. Ces instrumens de sacrifice ont été de diverses matières, de diverses formes et de différentes grandeurs. Quelques-uns sont ornés de figures en relief et d'images symboliques. Les Patères servaient à divers usages. On les employait, ou à verser du vin entre les cornes des Taureaux, ou à recevoir le sang des victimes immolées. Cicéron rapporte que Coriolan

immola un Taureau, reçut son sang dans une Patère, et se procura la mort en le buvant.

PATIRA. C'est un animal de la Guyane, de la grosseur et de la forme, à-peu-près, du Pécari de la petite espèce. Il vit dans les grands bois, dont il ne sort pas, et se tient toujours dans des marécages, à moins qu'ils ne soient inondés. Ces animaux très-communs, ne vont jamais en nombreuses troupes, mais seulement par familles, ne quittent pas leur pays natal, et ne font jamais plus de deux petits à-la-fois. Toutes les saisons de l'année sont propres à leur génération. On les chasse avec des Chiens ou sans Chiens. Quand les Chiens les poursuivent, ils tiennent ferme et se défendent courageusement. Ils se renferment dans des trous d'arbres, ou dans des tanières de Tatous, et y entrent à reculons en aussi grand nombre qu'ils peuvent y tenir. Pour peu qu'on les agace, ils sortent tout de suite. Pour les prendre à leur sortie, on commence par faire une enceinte avec du branchage, ensuite un des chasseurs se porte sur le trou, une fourche à la main pour les saisir par le col, et un autre les fait sortir et les tue d'un coup de sabre. S'il n'y en a qu'un dans un trou, et que le chasseur n'ait pas le tems de le prendre, il en bouche la sortie et est sûr de retrouver le lendemain son gibier. On les apprivoise aisément lorsqu'on les prend petits; mais ils ne peuvent souffrir les Chiens, qu'ils attaquent sans cesse. Ils suivent leur maître, et se laissent manier par ceux qu'ils connaissent. Ils menacent de la tête et des dents ceux qu'ils ne connaissent pas. Leur

chair est supérieure à celle des autres Cochons.

PATTE *d'Oie*. On prétend que cette plante qui croît le long des vieux murs, et dans les terres incultes, fait mourir les Pourceaux, et que prise intérieurement ce serait un poison pour les hommes.

PAVANE. Bois d'un arbrisseau des Indes orientales ou du Malabar. Son fruit se nomme *Pignons d'Inde*; voyez ce mot. Ce bois léger et spongieux purge avec violence lorsqu'il est encore verd, jusqu'à enflammer l'œsophage et l'anus par son âcreté.

PAVÉ *des Géans*. Ces pierres singulières se voient dans le comté d'Antraim en Irlande, sur les bords de la mer. C'est une multitude de colonnes anguleuses appliquées les unes contre les autres. Elles forment depuis la montagne jusqu'à la mer, une espèce de chaussée irrégulière dans certains endroits et égale dans d'autres. Les plus hautes colonnes ont jusqu'à 40 pieds de hauteur. On peut les diviser par leurs articulations plus ou moins éloignées, bien emboîtées les unes dans les autres, et néanmoins faciles à séparer. Chaque pièce est tantôt convexe d'un côté et concave de l'autre, tantôt convexe de l'un et l'autre côté, ou concave des deux côtés. Ces pierres sont pesantes, dures, noires, luisantes, d'un tissu serré, brillantes dans leur fracture, font feu avec l'acier, et se convertissent, dans un feu violent, en un verre noir comme celui des bouteilles. La difficulté de les travailler ne permet pas de s'en servir pour bâtir; mais elles peuvent servir

comme pierres de touche pour essayer les métaux.

Pavot. Nom d'une plante commune et de sa fleur. On en distingue plusieurs espèces, qui sont réfrigératives et dont la décoction sert à procurer le sommeil. Le *Pavot d'Europe* est si éloigné des dangereuses vertus du *Pavot d'Egypte et de Cambaye*, que dans la haute Autriche, on fait de sa graine une huile qui se mange.

Pavot blanc. C'est la plante dont on tire l'*Opium*; voyez ce mot. Sa graine n'est pas néanmoins somnifère. On en faisait autrefois du pain. Les dames et demoiselles Génoises en mangent avec du sucre, sans être incommodées.

Pavot cornu. On en trouve de rouges, de violets et de jaunes. Ceux de cette dernière espèce sont fort communs au bois de Boulogne, près le château de Madrid. En Portugal, l'infusion de ses feuilles dans un verre de vin blanc est un remède contre la pierre. Les paysans de la Provence lavent avec le suc extrait de ces feuilles, les ulcères et écorchures des bêtes de charge. On assure que ce remède est également salutaire à l'homme, dans les maux de jambes ulcérées. Il n'en est pas de même de la racine de cette plante. Un particulier trompé par la ressemblance de cette racine avec celle du panicaut de mer, s'avisa d'en manger dans un gâteau; il tomba dans le délire; tout à ses yeux prenait le couleur de l'or, heureuse illusion pour un avare! Son valet et sa servante, eurent les mêmes yeux et le même délire; mais comme ils en avaient mangé davantage, leur cerveau fut plus dérangé, au point que s'étant dépouil-

les de leurs vêtemens et sous les dehors de la simple nature, ils allèrent danser devant tout le monde. Un dévoiement accompagné de tranchées termina la danse et la crise.

Pavot noir des jardins. Les semences sont noirâtres. Cette plante, par ses variétés, fait l'ornement de nos parterres. C'est d'elle qu'on retire principalement l'huile de Pavot, connue dans le commerce sous le nom d'*huile d'œillet*, d'un grand usage en peinture. Les dames s'en servent aussi pour adoucir la peau. Lorsqu'elle est fraîche, elle a la douceur de l'huile d'olive. Elle est bonne en friture et pour la lampe. Les commis des barrières de Paris avaient ordre de verser dans le tonneau d'huile d'œillet une pinte d'essence de Térébenthine, pour éviter toute supercherie.

Peau *humaine passée.* On voit au Cabinet du Jardin des Plantes un ceinturon et une paire de pantoufles faits avec de la peau humaine passée. On remarque sur le ceinturon la marque du mamelon, et sur un autre morceau en forme de courroie, la peau des deux derniers doigts de la main droite avec leurs ongles. On passe cette peau comme celle des animaux; on la met pendant quelques jours dans une lessive chargée d'alun, de vitriol romain, de sel commun; on la retire et on la fait sécher à l'ombre. Voyez aussi *Tégument*.

Pécari. Ce que cet animal a de singulier, c'est un trou sur le dos, dans lequel on peut mettre le bout du petit doigt. On y remarque une bourse ou glande odoriférante, d'où suinte une liqueur fetide. Habitans des climats chauds de l'Amérique, on les rencontre par troupes de

de deux ou trois cens dans les forêts, sur les montagnes. Ils vivent de Crapauds, de Serpens, de Lézards, qu'ils écorchent auparavant avec leurs ongles. Ils ne font que deux petits, et produisent dans toutes les saisons. M. de la Borde dit qu'il y en a à Cayenne deux espèces bien distinctes qui ne se mêlent point et ne s'accouplent point ensemble. Les Pécaris de la petite espèce, en très-grand nombre, font beaucoup de ravages dans les plantations; ils se nourrissent de fruits, de graines, de racines, et fouillent les endroits boueux pour en tirer les vers et les insectes. Les froids leur sont contraires. Aussi ne peuvent-ils s'accoutumer dans les climats tempérés. S'ils apperçoivent les chasseurs, ils se réunissent pour se prêter un secours mutuel, environnent leurs petits, les défendent avec vigueur, blessent les Chiens et quelquefois les chasseurs. Les petits que l'on prend à la chasse s'apprivoisent aisément; mais ils ne veulent pas suivre les autres cochons domestiques, et ne se mêlent jamais avec eux. La chair du Pécari sera bonne à manger, si l'on a soin d'ôter aussi-tôt qu'on l'a tué, la glande porte-musc et les parties du mâle. Autrement, en moins d'une demi-heure elle se gâterait. Le Cochon d'Europe et le Pécari, quoique d'une forme à-peu-près semblable, ne produisent point ensemble.

Pêcher. Cet arbre originaire de Perse, s'est naturalisé dans nos climats. Exposé en espalier, soit au Midi, soit au Levant et cultivé avec beaucoup de soin, il nous donne la Pêche, ce fruit savoureux qui flatte sensuellement les organes de la vue et du goût. Il y a beaucoup

de variétés dans cette espèce du règne végétal. Les unes sont veloutées, les autres sont lisses. Les unes quittent le noyau, dans d'autres il est adhérent. *La petite et grosse Mignonne*, *la Madeleine*, *la Galante*, *le Tetton de Vénus*, *la Pêche d'Italie*, *la Violette hâtive*, *le Bourdon*, *la Chevreuse*, *la Pourprée*, *la Persique*, *l'Admirable*, *la Belle-garde*, *la Royale*, *la Navette*, *la Pavie de Pomponne*, sont autant de Pêches qui se succèdent depuis la fin de juillet jusqu'à la mi-octobre. Les vents roux, les gelées du printems, les Fourmis, les Pucerons sont contraires à la délicatesse des feuilles, des fleurs et des fruits de cet arbre. Lorsqu'il porte des fleurs doubles, il n'est propre qu'à faire l'ornement des bosquets du printems. Le *Parchemin d'Orléans* se cultive dans les vases de faïence. Ses Pêches quelquefois au nombre de vingt-cinq, sont insipides. On sert par curiosité sur les tables l'arbre dans le vase. On greffe le Pêcher sur l'Amandier dans les terres légères, et sur le Prunier dans les terres fortes. On tire de l'huile des noyaux de Pêches. Malgré l'excellent goût de la Pêche, on la croit mal-saine, parce qu'elle se corrompt aisément. Celles de Perse ne font aucun mal aux habitans, mais elles constipent les Européens.

Pêcheur. C'est le *Balbuzard* des Antilles. Voyez *Balbuzard*.

Pechstein, ou *Pierre de poix*. Cette pierre ainsi nommée, à cause de sa ressemblance avec de la poix, se rapproche beaucoup de l'Hydrophane; il y a même plusieurs Pechsteins qui sont hydrophanes. Il y a des minéralogistes qui mettent cette pierre dans la classe des laves

ou des productions volcaniques. Elle est tantôt opaque, tantôt transparente ; elle ne fond au feu qu'avec la plus grande difficulté. On en trouve en Hongrie, en Saxe, en Auvergne, aux Pyrénées. Il y en a de blanches, de jaunes, couleur de colophane, de brunes, et d'absolument diaphanes.

PECTINITES. Ce sont les Peignes fossiles. Voyez *Peignes*.

PÉGASE. (Astron.) Constellation de l'hémisphère septentrional, composée de vingt étoiles suivant Ptolomée, de dix-neuf selon Tycho, de quatre-vingt-treize suivant le Catalogue Anglais. Les plus remarquables sont quatre étoiles de seconde grandeur (*a b c d*) formant un carré qu'on appelle *Carré de Pégase*. La plus boréale des quatre (*c*) porte le nom de *tête d'Andromède*. On nomme *Enif* une étoile de la troisième grandeur, (*l*) située à la bouche de Pégase. Une ligne tirée des deux étoiles (*b* et *c*) de la grande Ourse, par l'étoile polaire, va passer au-delà du pôle sur le milieu du carré de Pégase : une autre ligne tirée du Baudrier d'Orion, par le Bélier, se dirige sur la tête d'Andromède. Une autre ligne tirée des Pléïades, par le Bélier, conduit à l'étoile de l'aîle de Pégase, (*c*) nommée *Algénib*, l'une des quatre du carré, les deux autres sont à l'occident ; la plus boréale (*b*) des deux occidentales s'appelle *Scheat*, la plus méridionale (*a*) *Markab*. Une des diagonales (*d b*) du carré de Pégase se dirige au Nord-Ouest, vers la queue du Cigne ; l'autre diagonale (*a c*) se dirige au Nord-Est, vers la ceinture de Persée ; elle passe d'abord vers une des étoiles (*m*) de la ceinture d'Andromède,

et ensuite vers l'étoile du pied (*p*); ces deux étoiles de seconde grandeur divisent en trois parties égales l'espace compris entre la tête d'Andromède et la ceinture de Persée. La ligne qui les joint passe entre Cassiopée et le Bélier. Vers le 10 octobre, à dix heures du soir, environ deux heures et demi après le passage du Dauphin au méridien, on y voit arriver l'étoile (*a*) de Pégase. Pour la trouver plus sûrement, imaginez une ligne droite, tirée par la Claire (*a*) de l'Aigle et par la cinquième étoile (*m*) qui est hors du lozange du Dauphin, et qu'on appelle la *queue*; elle ira passer sur cette étoile (*a*) de Pégase, qui est éloignée de la queue du Dauphin d'une distance à-peu-près triple de celle-là, à la Claire de l'Aigle. A l'angle boréal et occidental (*b*) du carré de Pégase, sont quatre petites étoiles (*e f g h*) qui forment un triangle isocèle très-remarquable. L'étoile (*i*) est dans le sein gauche d'Andromède, les étoiles (*l* et *m*) sont la bouche et la joue de Pégase. *Voyez les planches* 7 *et* 8.

Environ dix minutes avant le passage de l'étoile (*a*) de Pégase au méridien, on y voit arriver une fort belle étoile près de l'horison, appelée *Formahault*, et faisant partie de la constellation, appelée *Poisson austral. Voyez la planche* 7.

Sur le prolongement de la ligne tirée par (*c d*) de Pégase vers le Sud, on voit une assez belle étoile (*f*) qui passe au méridien quelques momens après elle, et qui fait partie de la queue de la Baleine. *Voyez planche première.*

PÉGOT. Cet oiseau, du genre des Becfigues, triste, solitaire, mélancolique, granivore, in-

sectivore, habite les montagnes du Dauphiné, les Alpes, les Pyrénées, ne descend l'hiver de ces lieux élevés que quand il en est chassé par les ouragans. Arrivé dans les plaines, il y est si dépaysé, qu'il se laisse approcher et prendre aisement; son chant est doux, monotone. La femelle dépose cinq ou six œufs sur un nid de mousse dans le creux d'un rocher.

PEIGNE. C'est un poisson du genre des Bandoulières, qui se trouve aux Indes occidentales, et qui vit de petits Crabes.

Peignes, ou *Petoncles*. Nom d'une coquille bivalve de la forme des Cames. Elle sert d'ornement aux Pélerins de S. Jacques ou de S. Michel. La plupart ont deux oreilles aux côtés de la charnière. D'autres n'en ont qu'une et d'autres n'en ont pas. Leurs analogues fossiles se nomment *Pectinites*. Il y a beaucoup de variétés dans la figure et la couleur des Peignes. Les plus remarquables sont le *Manteau Ducal*, la *Rape*, la *Ratissoire*, la *Sole*, ou *Eventail*, la *Bourse*. Ces coquillages s'attachent aux pierres jetées sur les côtes par la tempête. Lorsqu'ils sont à sec, l'animal ouvre et ferme sa coquille avec tant de vitesse, qu'il acquiert assez d'élasticité pour s'élever de terre de six pouces. C'est par ce mouvement progressif qu'il regagne la mer. Plus agile dans l'eau, il s'élève à la surface, s'y tient à demi plongé, puis par le battement violent de ses deux valves dans l'eau, il semble voler au niveau des flots par la promptitude avec laquelle il exécute ses mouvemens à droite, à gauche.

PEKAN. On a donné ce nom à deux animaux

bien différens au Coase et à la Marte du Canada. Voyez *Marte*, *Coase*.

PÉLICAN, *grand gosier*, *Onocrotale*. Oiseau d'Afrique et d'Amérique. Malgré la longueur de son corps d'environ cinq pieds, et l'étendue de ses aîles d'environ onze pieds d'envergeure, il parvient à s'élever dans l'air au point de ne pas paraître plus gros qu'une Hirondelle ; il doit cet avantage à la faculté qu'il a dans l'expiration de faire passer l'air de ses poumons dans les vésicules de sa peau, ce qui augmente le volume de son corps sans en augmenter le poids. Sa voix imite celle de l'Ane. On l'apprivoise aisément. L'empereur Maximilien en avait un qui l'accompagnait, même à l'armée. Ce Pélican a vécu quatre-vingt ans. Le sommeil et la pêche partagent la vie de cet oiseau paresseux. Triste, mélancolique, et lent à se remuer, il passe presque tout le jour à dormir, perché sur des branches d'arbres, la tête appuyée sur son long et large bec qui porte sur d'autres branches. Eveillé par le besoin, il prend son essor, vole très-haut. S'il apperçoit du poisson vers le bord des rivières et de la mer, il tombe à corps perdu. Ce mouvement, joint à l'agitation des aîles, étourdit le poisson, qui se laisse prendre. La pression du demi-bec supérieur fait élargir les deux branches du demi-bec inférieur. Le poisson est reçu dans une large poche que la nature a placée sous la gorge du Pélican. C'est dans cet havresac que l'animal fait sa provision de vivres pour lui et ses petits. La femelle pond quatre ou cinq œufs sur terre, quelquefois à quarante lieues de la mer. La chair du Pélican est dure et de mau-

vais goût. Les Nègres d'Angola et de Congo se font des pièces d'estomac avec son plumage. Les Américains font dessécher et préparent la peau du gosier, en font des bourses qu'ils appellent *blaques*, et dans lesquelles ils mettent leur poisson, leur tabac, même leur argent. Les femmes Espagnoles les bordent d'or et de soie avec beaucoup de délicatesse et d'élégance. Les Perses font des tambours de basque avec cette même peau. Le Pélican du Chili et du Mexique porte le nom d'*Alcatraz*. Le Pelican qui parut à Paris en 1750, avait un bec si large, que la tête d'un homme y entrait aisément.

PELORE. M. Linnée avait regardé cette plante comme une espèce constante et non comme une variété de la Linaire. Il paraît cependant que ce n'est qu'une espèce bâtarde, ainsi qu'il résulte de l'observation faite à Upsal, où l'on s'est apperçu qu'elle avait dégénéré. M. Adanson a lu en 1769 un Mémoire à l'Académie, où il démontre que dans le règne végétal, les espèces particulières ont reçu au moment de la création, la vertu de se perpétuer sans altération jusqu'à la fin du monde.

PELOTTE *de neige*. C'est la fleur double de l'*Obier*; voyez ce mot.

PELURE *d'Oignon*. Nom donné à une petite Huître de Cette en Languedoc. Elle est légère, d'une belle nacre, et sa valve supérieure a un petit trou près de la charnière.

PENDULINE. M. de Montbeillard donne ce nom à une espèce de Mésange du Languedoc, qui construit son nid à-peu-près comme le *Remiz*. Voyez ce mot.

Pénates. Nom que l'on donnait aussi aux Dieux *Lares ;* voyez ce mot.

Penguin. Voyez *Pingouin.*

Pennatule. C'est la plume marine fossile, ou son empreinte.

Pentacrinites. Nom donné a l'Encrinite. Peut-être est-ce une Coralline vésiculeuse contractée avec son polype.

Penton *de mer.* Poisson du genre des Hérissons de mer, à quatre dents. On le trouve dans la mer des Indes orientales.

Peperino. Voyez *Cendres volcaniques.*

Perce-*neige.* Cette fleur qui fleurit en février, fait l'ornement de nos parterres dans la saison la plus triste. C'est l'avant-coureur du printems.

Perce-oreille, *Forbicine.* Cet hémiptère pullule beaucoup. On le trouve par-tout dans la terre, les trous de muraille, les creux d'arbres, sur l'Angélique, le Choux, le Panais sauvage et les plantes férulacées. Il aime à se nicher dans les trous. Les pinces qu'il porte à l'extrémité du ventre, ne sont nullement redoutables. A peine font-elles une impression sensible. Cependant quelques-uns prétendent qu'il se glisse aisément dans l'oreille, pince, mord et cause de grandes douleurs. On raconte à ce sujet des accidens surprenans, entre autres d'un enfant dans l'oreille duquel un de ces insectes se logea si bien, qu'aucune injection ne put l'en faire sortir. Les œufs qu'il y déposa, produisirent une multitude de Perce-oreilles, qu'on vit sortir dans leur saison. Il en arriva pis à une femme des environs de Nuremberg. Pendant son sommeil, des Perce-oreilles s'introduisirent dans l'oreille droite, allèrent se loger entre le crâne

et le cerveau, s'y multiplièrent à l'infini. Chaque mouvement qu'ils faisaient, affectait vivement toutes les parties de son corps. Pour peu qu'elle remuât la tête, c'était un craquement que ceux qui étaient autour d'elle entendaient très-distinctement. Les injections et fumigations n'eurent aucun succès. Elle vécut long-tems avec cette incommodité. Ces histoires ne doivent pas faire croire cependant qu'il y ait une ouverture qui communique à l'intérieur du crâne. Quoi qu'il en soit, il faut, autant qu'il est possible, éviter de dormir sur l'herbe et sous les arbres dans les beaux jours, où toutes sortes d'insectes peuvent être très-incommodes, lorsqu'ils attaquent quelques parties délicates de notre corps. Les Poules mangent avec plaisir les Perce-oreilles. Pour prévenir les dommages qu'ils causent aux fleurs, les jardiniers leur tendent des piéges avec des pieds de Mouton attachés le long d'une baguette qu'ils fichent en terre au pied des fleurs. On les visite de tems en tems, on écrâse ou on noie ceux qui s'y trouvent logés.

Perce-pierre, ou *Fenouil marin.* Nom d'une herbe qui croît entre les pierres sur-tout dans les lieux maritimes. On la fait confire au vinaigre pour la manger en salade. Le goût en est agréable, piquant et aromatique.

Perce-pierre. Ce poisson, habitant de la mer du Nord et de la mer Méditerranée, se tient sur le rivage et aux embouchures des fleuves, entre les pierres et les plantes marines. C'est sans doute de cette habitude de vivre parmi les pierres que lui vient son nom. Il se remue très-vivement, se nourrit de frai, d'Écrevisses et

de petits poissons. Il a la vie si dure qu'on peut le garder en vie pendant vingt-quatre heures hors de l'eau. On le prend au filet et à la ligne. Sa chair, dure et sèche n'est point estimée. Il sert d'appât pour prendre d'autres poissons. Le *Perce-pierre rayé*, le *Perce-pierre à mouche*, le *Gattorugine*, et le *Perce-pierre* vivipare *de l'Inde* sont des variétés de cette espèce.

Perche. On dit que la Perche de mer n'entre point dans les rivières, et que celle des rivières n'entre pas dans la mer. L'une et l'autre sont un mets très-délicat. Quant à celle de rivière, la famille en est nombreuse et présente beaucoup de variétés. La Perche d'eau douce n'est point rare dans nos climats. On a soin d'en garnir les étangs et les viviers, où elles se multiplient assez bien. Ce poisson nage lestement, se nourrit d'Écrevisses, de poissons. Comme il est fort avide de vers de terre, on le prend aisément à l'hameçon. Les arrêtes aiguës dont il est armé, font une blessure vive et difficile à guérir; mais ses armes défensives ne le mettent pas toujours à l'abri de la voracité du *Brochet*; voyez ce mot. C'est au mois de mars et d'avril que la femelle jette son frai, qui devient quelquefois la proie d'une autre Perche, ou du Brochet, ou d'un autre poisson. On vend dans les boutiques les pierres de Perches : ce sont des os qui se trouvent dans la tête de poisson, vers l'origine de l'épine du dos. Peut-être que calcinées ou porphyrisées, elles seraient bonnes à nétoyer les dents.

Percnoptère. Voyez *Vautour*.

Perdrix. On en distingue plusieurs espèces. La *Perdrix grise* est la plus commune. Cet oiseau vit de chatons de Bouleau et de Coudrier,

de feuilles vertes, de baies, de grains de Blé, de Limaces et de Fourmis. Souvent il fait la poudrette. Son odorat est fin. Son vol bas et pesant a très-peu d'étendue. Il court mieux qu'il ne vole. La femelle pond, comme les Poules, des œufs non fécondés. Les *Perdrix de Normandie*, connues sous le nom de *Roquette*, ont le vol plus léger. La petite Perdrix grise, que les chasseurs nomment *Perdrix de Champagne*, a un instinct qui lui est particulier, c'est d'être oiseau de passage, de voler en troupe de cent ou de deux cents. La saison du printems ramène les amours que le triste hiver a fait fuir. Les Perdrix, naturellement chaudes, sentent son influence. Leurs chants amoureux charment le silence de la campagne, pendant le crépuscule du matin et du soir. Elles volent alors deux à deux, et se jouent dans les prairies. Les mâles se battent quelquefois vigoureusement pour une femelle; mais le couple une fois aparié, vit dans l'union la plus chaste, et avec une fidélité conjugale sans exemple. La femelle fait son nid presque à fleur de terre, dans un petit trou jonché comme par hasard d'un peu d'herbes et de paille sèche. Elle y pond quinze, vingt et quelquefois 25 œufs, qu'elle couve pendant trois semaines; c'est alors qu'elle éprouve une espèce de mue. Les petits commencent à trotter dès l'instant qu'ils sortent de la coquille. L'instinct de la mère pour ses petits éclate autant dans les alarmes d'un danger prochain que dans les soins d'une éducation paisible. Si quelqu'un approche du nid, elle s'éloigne en boitant, pour attirer sur elle les yeux et l'avidité du chasseur. A une certaine distance, la ruse cesse. La Per-

drix reprend son vol et revient vers ses petits, qui se rassemblent à son cri sous ses aîles. Elle leur apprend à chercher leur vie et à voler Les Perdreaux, quoique jeunes, sont assez rusés pour ne pas faire le moindre mouvement, de manière qu'ils se laisseraient plutôt écraser sous le pied de l'oiseleur. Les Perdrix jeunes et vieilles vivent l'hiver en société ; on les trouve par compagnies. Elles sont faciles à tirer au vol. Rarement elles échappent au plomb meurtrier. Comme elles ont beaucoup de fumet, le Chien les sent de loin. Une des chasses les plus amusantes pour les dames, est celle de la Perdrix au filet. Vers le soir, dans les beaux jours du printems, on met en plein champ une Perdrix femelle renfermée dans une cage, c'est ce qu'on nomme *Chanterelle.* Les mâles des environs, attirés par son chant, se rendent autour d'elle, et c'est ainsi qu'on vient facilement à bout de les surprendre. On élève aisément les Perdreaux avec des vers et des nymphes de Fourmis, ou des œufs, de la mie de pain et de la Laitue. Il faut avoir soin de renouveller l'eau. Par cette éducation, la Perdrix s'apprivoise, vit avec la volaille de basse-cour, se plaît sur-tout dans la société des troupeaux de Bœufs, Chevreuils, Chevaux. Le mâle vit seize ans, la femelle vingt ans et plus. La chair des Perdreaux rôtis est fort recherchée sur nos tables, sur-tout lorsqu'elle est un peu faisandée et relevée avec le suc aigrelet de l'Orange ou Citron. Il y a des Perdrix dans presque toutes les parties du monde, à Damas, en Syrie, dans la nouvelle Angleterre, à la Guadeloupe, dans les Indes, etc.

Perdrix de Grèce, Bartavelle. C'est une

perdix rouge, plus grosse que nos Perdrix rouges et grises. Elle est commune aux isles Cyclades et de Candie, fort amoureuse et articulant alors le mot *Chacabis*; elle pond et couve dans la plaine contre une grosse pierre huit à seize œufs blancs marquetés de petits points rougeâtres, dont le jaune ne se peut durcir. Elle sont si familières dans l'isle de Scio, qu'un coup de sifflet les rassemble de grand matin autour d'un pâtre, qui les mène au champ et les ramène au même signal. Ces oiseaux sont courageux et jaloux. On fait combattre les mâles dans l'isle de Chypre; on excite leur fureur par la présence d'une femelle.

Perdrix de mer. Oiseau dont les mœurs sont semblables à celles de la Guignette. Il ne s'éloigne jamais du bord des rivières, vit de vermisseaux et d'insectes aquatiques, fait son nid dans le sable. Sa ponte ordinaire est de sept œufs. Il y en a une espèce remarquable par ses pieds noirs. On lui donne en Italie le nom de *Giarolle*. Ces oiseaux, pour la ressemblance, auraient plus de rapport à l'Hirondelle qu'à la Perdrix. La *Perdrix de mer à collier*, commune en Silésie sur les bords sablonneux des rivières, court très-vîte et fait entendre pendant les nuits d'été un petit cri; *tul*, *tul*, d'une voix retentissante. On donne aussi le nom de *Perdrix de mer* à la Sole, à cause de la délicatesse de la chair de ce poisson.

Perdrix rouge. Cet oiseau est assez commun dans les provinces méridionales de France. Elle a presque le caractère et les habitudes de la Perdrix grise. Voyez *Perdrix*. Elle en diffère par le chant et le naturel moins sociable. Ces

Perdrix, quoique élevées ensemble, ne vivent pas dans une union si étroite que les Perdrix grises, se tiennent plus éloignées les unes des autres, ne partent point ensemble, ne vont pas toutes du même côté, et ne se rappellent pas avec le même empressement. Le mâle, moins complaisant, ne partage point avec la femelle la peine de la couvée ni les soins de l'éducation. Cette espèce, dit-on, ne s'accouple point avec les Perdrix grises. Elle se plaît aux lieux montagneux et pierreux, dans les buissons et les bruyères, se retire dans des trous de Lapins, ou se perche sur les arbres pour éviter la poursuite du chasseur, du Chien et de l'oiseau de proie. La femelle a la même tendresse et la même ruse que la Perdrix grise, pour dérober ses petits à la recherche de l'oiseleur. Elle s'éloigne en tirant l'aîle et d'un vol rompu, jusqu'à ce qu'il se soit assez écarté en la poursuivant; alors elle revient à plein vol vers son nid. Elle a même la hardiesse de se jeter sur les Chiens qui mangent ses petits. Les Perdreaux rouges sont délicats à élever; il faut des soins, leur donner à manger des Fourmis ou leurs nymphes, et renouveller souvent leur eau. A six semaines, si on ne leur donne la liberté des champs, ils sont attaqués d'une maladie contagieuse accompagnée d'enflure et d'une soif dangereuse à satisfaire.

Perdrix. C'est le nom d'une coquille univalve et operculée du genre des *Tonnes*.

PERELLE. Cette espèce de lichen nous vient de St.-Flour en Auvergne. On le trouve sur les pierres de volcans. C'est l'*Orseille de terre*, ou *Orseille d'Auvergne*. Avec de l'urine et de

la chaux, on parvient à développer les couleurs rouges qu'il contient.

Perenoir. Espèce de moineau franc qui se trouve à la Jamaïque, au Mexique et à la Martinique.

Peridot. Nom d'une espèce de Schorl transparent, tirant sur le verd. Elle est fort difficile à tailler. Mise au feu, elle a si parfaitement coulé, qu'elle a enduit le fonds du creuset d'un vernis aussi clair, aussi beau, aussi uni qu'aurait pu faire le verre le plus beau et le plus fusible. On trouve le Péridot à Ceylan. Sa forme cristalline est un prisme hexaèdre strié, terminé par des pyramides trièdres à faces pentagones.

Périgord. Voyez *Pierre de Périgord.*

Perle. Avant d'être habitant de l'air, cet insecte a vécu dans l'eau, logé comme la Teigne aquatique dans une espèce de tuyau ou fourreau, intérieurement tissu de soie, et couvert extérieurement de sables, pailles, bois, coquilles, etc. Lorsque le ver hexapode veut se changer en nymphe, il bouche l'ouverture de son fourreau avec des fils d'un tissu lâche par lequel l'eau pénètre, mais qui défend l'entrée aux insectes voraces. Sa chrysalide est legérement gazée : l'on découvre aisément alors la nouvelle forme de l'insecte. La Perle, sur le point de changer d'élément, vient à fleur d'eau, quitte son fourreau, s'élève dans l'air, va jouir des douceurs de la campagne, voltige sur les fleurs et les arbres, mais bientôt est rappelée sur le bord de l'eau pour y déposer ses œufs, d'où l'on voit naître sa postérité. On trouve fréquemment dans les eaux dormantes, de ces

vers aquatiques qui s'habillent avec la Lentille d'eau, taillée, coupée en carrés réguliers et ajustée bout à bout.

Perles. Au mot *Nacre de Perles*, on a dit d'où se tiraient ces concrétions pierreuses, concentriques, calcaires, dissolubles aux acides et d'une saveur terreuse. On en trouve aussi, mais très rarement, dans le corps même des Huîtres; ce qui a fait regarder ces substances comme une espèce de bézoard. On en distingue deux espèces, les orientales (ce sont les plus belles), et les occidentales. Elles sont naturellement blanches, lorsque les huîtres ne sont point attaquées de maladie. Celles qui sont jaunâtres, ou plombées, ou verdâtres, ou noirâtres, doivent leur couleur, soit à la maladie de l'huître, soit au terrain vaseux, soit enfin au séjour des Huîtres en tas sur la côte. On nomme *Perles barroques* celles d'une forme irrégulière, telles que la plupart de celles qu'on tire des Moules du Nord et de Lorraine. Linnée a trouvé le secret de faire grossir les Perles. La découverte de ce naturaliste Suédois lui a fait donner la noblesse et la faculté de se choisir un successeur dans les différentes places qu'il occupait. L'on a remarqué que les Moules piquées par les Scolopendres marins, contenaient les plus grosses et les plus belles Perles. L'usage des Perles pour le luxe et la parure des femmes, en a fait un très-gros objet de commerce. Colliers, bracelets, pendans d'oreilles, coiffures, ajustemens, toutes ces parures introduites par le caprice, adoptées par la mode, perfectionnées par l'art et le goût, sont des bijoux de toilette faits pour ajouter

aux

aux graces de la beauté et pour y suppléer. Les dames de Perse et les Indiennes achètent les Perles au poids de l'or. Le roi d'Espagne destine, par dévotion, les plus belles Perles à l'ornement des églises. On voit à la Guadeloupe une statue de la Vierge toute habillée de Perles, de rubis et d'émeraudes. En France, le prix des Perles se règle sur celui des pierreries. On ignore ce qui a pu donner lieu au bruit populaire, que l'estomac d'un Juif a, plus que celui d'un Chrétien ou d'un Musulman, la faculté de nétoyer les Perles, en leur donnant plus de poids. La facilité qu'a la Perle de se dissoudre, fait qu'on n'en rencontre jamais de bien conservées dans les anciens tombeaux.

Perouasca. Cette espèce de Belette que l'on voit en Russie, en Pologne, habite les bois, s'y creuse un terrier. Sa peau blanchâtre marquée de ceintures d'un jaune roux, est recherchée comme une très-jolie fourrure.

Perriches. Ce nom générique désigne une famille de Perroquets du nouveau continent, que M. de Buffon divise en trois classes, comme les Perruches de l'ancien continent, savoir, les Perriches à queue longue et égale, celles à queue longue et inégale, et celles à queue courte, connues sous le nom de *Tuis*. Il y a prodigieusement de variétés dans cette famille.

Perroquet. M. de Buffon, après avoir dans un discours plein d'éloquence et d'énergie, présenté des vues neuves et intéressantes sur les facultés imitatives des animaux, divise les Perroquets en deux grandes classes, ceux de l'an-

cien, ceux du nouveau continent. Aucune espèce n'est commune aux deux mondes. La première classe renferme les *Kakatoës*, les *Perroquets* proprement dits, les *Loris*, les *Perruches à longue-queue*, les *Perruches à courte-queue* : ceux de la deuxième classe sont les *Aras*, les *Amazones*, les *Cricks*, les *Papegais*, les *Perriches à queue longue*, les *Perriches à queue courte*. Le Perroquet proprement dit, originaire de l'Afrique et des grandes Indes, vit, dans son pays natal, de presque toutes sortes de fruits et de graines. Il y en a de différentes couleurs et grandeurs. L'espèce la plus commune, qu'on appelle *Jaco*, est le Perroquet cendré de Guinée, dont la sensibilité s'annonce par ses attachemens, ses jalousies, ses préférences, ses caprices. Il s'admire, s'applaudit, s'encourage, se réjouit, s'attriste, semble s'émouvoir et s'attendrir aux caresses, et donne des baisers affectueux. Ces oiseaux marchent difficilement, s'aident de leur bec pour grimper, vivent de grains et de fruits mûrs, se plaisent sur le muscadier, tiennent leur nourriture dans une patte pendant qu'ils mangent, cassent dans leur bec, dont la partie supérieure est seule mobile, l'écorce du fruit la plus dure, mangent la graine purgative du carthame sans être incommodés, deviennent des pelottes de graisse lorsqu'ils se nourrissent de prunes de mombain, de goyaves et de cachimens, font tant de dégât dans les champs, qu'on fait garder les moissons par des enfans. La graine de coton les enivre, et cause chez eux les mêmes effets que sur l'homme l'excès du vin. Ils trouvent beaucoup de plaisir à se

balancer, suspendus à une branche flexible et élastique; sont sujets au mal caduc, ne se laissent guère approcher du chasseur, regardent tomber leur camarade abattu d'un coup de fusil, et se mettent tous à crier de toute leur force. Ils construisent leur nid en forme de ballon avec des joncs et de petits rameaux, y ménagent une entrée et le suspendent au haut des arbres, à l'extrémité des faibles branches, de manière qu'il est inaccessible aux Serpens. Chaque ponte est de deux œufs. Le mâle et la femelle couvent tour à tour. La beauté du plumage, l'instinct, la douceur, la docilité, sont les présens que le Perroquet a reçus des mains de la nature. La vie privée, les leçons, l'éducation et l'industrie humaine ont dévelopé dans cet animal l'organe de la voix et en ont perfectionné la souplesse. Il apprend et retient très-facilement. Aussi voit-on des Perroquets qui parlent distinctement, chantent, rient, pleurent, sifflent, imitent le cri d'un enfant, d'un Chien, d'un Chat, contrefont le ton et l'inflexion de la voix humaine. Ils sont doux, caressans, aiment à être caressés; mais si on les met en colère, ils hérissent leurs plumes. La femelle parle aussi bien que le mâle. L'oiseau parleur, dit M. de Buffon, recrée, distrait, amuse : dans la solitude, il est compagnie; dans la conversation, il est interlocuteur, il répond, il appelle, il accueille, il jette l'éclat des ris, il exprime l'accent de l'affection, il joue la gravité de la sentence. Ses petits mots tombés au hazard égaient par les disparates, ou quelquefois surprennent par la justesse. Un de ces oiseaux à qui l'on disait, *riez*, *Perroquet*, *riez*;

se mettait à rire, et, l'instant d'après, s'écriait avec un grand éclat : *ô, le grand sot, qui me fait rire !* On dit, en général, que les amandes amères sont contraires aux Perroquets, que la viande les rend lourds, stupides et fait tomber leurs plumes, que le persil les fait promptement périr, que la graine de coton les enivre. La chair des Perroquets d'Amérique est estimée ; son goût tient de la nourriture qu'ils prennent. La graine d'Acajou lui donne un goût d'ail, le piment et les fruits de bois d'Inde un goût de girofle et de canelle, et le fruit du Genipa la rend noire. Un Perroquet, dit-on, vit communément 20 ans et plus. Réaumur certifie avoir vu un perroquet de 120 ans.

Perroquet d'eau. Espèce de Monocle, ainsi nommé à cause de son bec réfléchi en dessous. Ses antennes ramifiées lui servent de bras pour avancer par sauts et par bonds. Il fait peu d'usage de ses pattes, qui sortent d'une ouverture en forme de rainure en dessous du ventre. Son corps fermé et dur est couvert d'une espèce d'écaille transparente qui laisse voir ses œufs. Ce petit insecte rouge, ou rougeâtre, ou verdâtre, se trouve fréquemment dans l'eau des mares. Elles en sont quelquefois tellement couvertes, qu'elles donnent à l'eau de la couleur. Des peuples effrayés ont quelquefois pris pour du sang la teinte rouge occasionnée par la présence de ces insectes. Voyez *Monocle*.

Perroquet de mer. Nom donné en Amérique à un très-beau poisson, distingué par la couleur inimitable de ses écailles et le goût délicieux de sa chair. Dans la famille des oiseaux,

le *Perroquet de mer* est le *Macareux*. Voyez ce mot.

PERRUCHE. C'est le nom générique d'une famille des Perroquets de l'ancien continent. M. de Buffon en distingue de trois espèces, l'une à queue longue, et également étagée ; une autre à queue longue et inégale, et la troisième à queue courte. C'est dans cette troisième classe qu'est rangé le *moineau de Guinée*, faussement appelé *moineau du Brésil* (Voyez *Moineau de Guinée*) et l'*Arimanon*. Voyez ce mot. Les Perruches, en général, nous offrent bien des variétés, qui toutes se distinguent par la richesse de leur plumage.

PERSÉE. (Astronom.) Constellation de l'hémisphère septentrional, composée de vingt-neuf étoiles, selon Ptolomée et Tycho, et de soixante sept selon le Catalogue Anglais. Les plus remarquables sont trois étoiles (*d e f*) dont une de la seconde grandeur ; elles forment ensemble un arc courbé vers la grande ourse. La ligne tirée de l'étoile polaire aux Pléïades passe sur la ceinture de Persée (*d d*) et suffit pour la reconnaître, une autre ligne tirée des gémeaux et de la chèvre, se dirige vers la ceinture de Persée. Une ligne droite tirée par (*d* et *b*) de Cassiopée, passera sur une belle étoile de la Constellation de Persée. Enfin, une autre ligne tirée du baudrier d'Orion, par Aldebaran, conduit à la *tête de Méduse*, (*a*) que Persée tient dans sa main. L'étoile (*l*) est un pied de Persée. Non loin de cette tête de Méduse et du pied austral (*p*) d'Andromède est une petite Constellation à laquelle, à cause de sa forme, on a donné le nom de *Triangle*. *Voyez la figure et la*

position de Persée et du Triangle , planches 1 *et* 2.

PERSIEN. Ce poisson, du genre des Bandoulières, se trouve au Brésil, dans la mer Rouge et aux Indes orientales. Il se nourrit de coquilles et de petits Crabes. On le pêche au filet et à l'hameçon. Sa chair est ferme et de bon goût.

PERSIL. Herbe potagère d'une qualité fort chaude. Elle réussit très-bien dans les terres grasses et humides. Le *Persil frisé de Sardaigne* est une variété de notre Persil, ainsi que le *gros Persil d'Angleterre*, dont on mange les racines comme celles du Céleri. La décoction de notre Persil est apéritive et sudorifique. Ses feuilles aromatiques relèvent nos sausses et nos ragouts. Sa semence fait mourir les Poux. L'usage du Persil est contraire aux épileptiques et aux bilieux. C'est pour plusieurs oiseaux un poison, dont le lait paraît être l'antidote. On assure qu'un verre à boire frotté et rincé avec le suc du Persil, se casse.

Persil de Macédoine, *Ache*. Cette plante, supérieure à notre Persil, croît entre les pierres et les rochers de Macédoine. On la cultive dans nos jardins. Elle se plaît dans les terrains sablonneux, craint le grand froid. Sa semence entre dans la Thériaque.

PERVENCHE. On distingue la grande et la petite espèce. L'une et l'autre entrent dans les vulnéraires des Suisses, et ne produisent de fruits qu'en leur donnant peu de terre, ou en élaguant la trop grande quantité de racines et de sarmens. La *grande Pervenche* fait en espalier une tapisserie d'une belle verdure. Elle est plus sensible au froid que la petite, fleurit pres-

que toute l'année dans les pays chauds. Ses feuilles pilées, mises dans les narines, arrêtent le saignement de nez. On dit qu'elles rendent le lait aux nourrices, et qu'une suffisante quantité de Pervenche dans un tonneau éclaircit le vin trouble en quinze jours, sur-tout après avoir été soutiré.

Petit-Gris. Cet animal, habitant des climats du Nord de l'un et l'autre continent, diffère de l'Ecureuil par sa grandeur, la couleur de son poil et son inclination à voyager. Ils se réunissent en troupes, vont de contrée en contrée, parcourent les forêts qu'il choisissent pour le lieu de leur habitation. Une rivière, un lac s'oppose-t-il à leur passage, chacun de nos voyageurs amène sur le rivage des écorces d'arbres; ce sont autant de petits canots, sur lesquels ils se livrent au gré des vents. La superficie de l'eau est ordinairement couverte de trois à quatre mille voiles. Ils arrivent quelquefois à bon port par un vent doux; mais quelquefois aussi un vent violent s'élève, et submerge le pilote et le vaisseau. Les débris du naufrage enrichissent les Lapons voisins du rivage, qui tirent parti de la fourrure lorsqu'elle reste peu de tems sur le sable. Cette fourrure douce, fine et recherchée cause le plus souvent la destruction de ces petits animaux. Vers la Saint-Michel, les Lapons vont à la chasse du Petit-Gris avec des Chiens bien dressés, qui ne laissent passer aucun arbre sans aboyer et avertir les chasseurs du Petit-Gris qui s'y tient. Ils en prennent quelquefois un si grand nombre, qu'ils donnent quarante peaux pour un écu. L'Ecureuil gris ou noirâtre de Virginie n'est qu'un Petit-Gris qui grimpe aux arbres, préfère

le Pin; vit de graines et de fruits, passe l'hiver dans un trou d'arbre avec provision de vivres. C'est aussi dans des trous d'arbres qu'il fait ses petits.

PÉTONCLE. Voyez *Peigne*. On donne plus particulièrement le nom de *Pétoncle* aux Peignes à oreilles inégales.

PETREL. C'est le nom qu'on a donné à un genre d'oiseaux qui marchent comme Saint-Pierre, sur la surface des eaux. Ils fréquentent les hautes mers, semblent se jouer avec sécurité et même avec gaîté sur cet élément terrible dans sa fureur et devant lequel l'homme le plus intrépide est forcé de pâlir. Comme si la nature, dit M. de Buffon, l'attendait là pour lui faire avouer combien l'instinct et les forces qu'elle a départies aux êtres qui nous sont inférieurs, ne laissent pas d'être au-dessus des puissances combinées de notre raison et de notre art. Les Petrels ne s'élèvent pas à une grande hauteur. Communément ils rasent l'eau dans leur vol. Ils n'habitent la terre que le tems assez court qui leur est nécessaire pour nicher. Ils se cachent, ou plutôt s'enfouissent dans des trous, sous les rochers, au bord de la mer. C'est du fonds de ces trous qu'on entend leur voix désagréable, assez semblable au croassement de la Grenouille. La ponte n'est pas nombreuse. Ils nourrissent leurs petits en leur dégorgeant dans le bec la substance à-demi digérée et déjà réduite en huile, des poissons dont ils font leur principale et peut-être leur unique nourriture. Lorsqu'on les attaque, ils lancent cette même huile au visage et aux yeux du chasseur, et comme leurs nids sont le plus souvent

sur des côtes escarpées, dans des fentes de rochers, à une grande hauteur, l'ignorance de ce fait a coûté la vie à quelques observateurs. Une légère différence dans la forme du bec a fait diviser par M. de Buffon, le genre des Pétrels en deux familles, savoir : les *Petrels* proprement dits, et les *Petrels puffins*. Parmi les Petrels on distingue le *Petrel cendré*, le *Petrel blanc et noir*, ou le *Damier*, remarquable par son instinct social et par son attachement vif et marqué pour sa femelle, le *Petrel Antarctique*, ou *Damier brun*, le *Petrel blanc*, ou *Petrel de neige*, le *Petrel bleu* et le *très-grand Petrel*, nommé par les Espagnols *Quebranta heussos, grand briseur d'os*. Presque tous ces Petrels fréquentent les mers des régions glacées. Ce sont, dit M. de Buffon, les derniers et les seuls objets qui répandent un reste de vie sur la scènne, de la nature expirante dans ces affreux parages. Les *Petrels puffins* appartiennent à nos mers, et paraissent avoir leur rendez-vous aux isles Sorlingues, mais plus particulièrement encore à l'Ilet ou Ecueil, à la pointe sud de l'isle du Man. Ils y arrivent en foule au printems et commencent par faire la guerre aux Lapins, pour s'emparer de leurs trous et y nicher. Le cri de ces oiseaux ressemble aux vagissemens d'un enfant nouveau-né. On leur applique la Fable des *oiseaux de Diomède*. Le *Petrel puffin gris blanc*, appelé *Fulmar* à l'isle Saint-Kilda, le *Petrel puffin brun*, des mers du Cap de Bonne-Espérance, sont des variétés de cette famille, ainsi que l'oiseau connu sous le nom d'*oiseau de Tempête*. Voyez ce mot.

PÉTRIFICATIONS. On comprend sous cette dé-

nomination les fossiles étrangers à la terre : le règne végétal fournit encore plus de pétrifications que le règne animal. On trouve dans le sein de la terre des arbres, des tiges, des racines, des troncs, des feuilles, des mousses, des fougères, etc. des coquilles, madrépores, vermisseaux, poissons, même des parties d'oiseaux et de quadrupèdes, et des membres du corps humain pétrifiés, ou silifiés, ou agatifiés, ce qui dépend de la nature de la terre, ou calcaire, ou sablonneuse. Voyez *Fossiles.* Les bois pétrifiés ne sont pas rares en France. En Savoie, l'empereur duc de Lorraine fit retirer du Danube un des piliers du pont de Trajan, pour découvrir l'âge des pétrifications, et l'on observa qu'en quinze cens ans la pétrification ne s'étendait qu'aux trois quarts d'un pouce. Cependant la pétrification est moins lente dans certaines eaux, et moins encore dans les terres humides et poreuses. A Quebec, en Canada, l'on trouva dans les fondemens de la ville un sauvage pétrifié avec ses flèches et son carquois bien conservés. En Scanie, en voulant tirer de la tourbe, on découvrit un charriot entier avec les squelettes du charretier et des chevaux, Ces faits singuliers font naître la curiosité de savoir comment s'opère la pétrification, et quels en sont les progrès. L'on n'a pas encore des connaissances bien certaines à cet égard. On présume que les sucs lapidifiques chariés à travers les terres, sont déposés sur les bois et autres corps qui s'y trouvent ensevelis, qu'ils en pénètrent les pores, en remplissent les cavités sans en détruire la forme, s'unissent, se condensent, et nous offrent des masses taillées et modelées avec

toute la précision et le génie d'un sculpteur habile ; ne dirait-on pas que la nature cherche à imiter les chef-d'œuvres de l'art, ou plutôt à se copier elle-même. Bergmann appelle ingénieusement les pétrifications des médailles de la nature.

PÉTROLE, *Huile de Pétrole*. On donne à ce bitume différens noms, à raison de sa consistance, de sa couleur, du lieu dont on l'a tiré. Le *Naphte*, l'*huile de Gabian*, l'*huile minérale d'Écosse* et *des Barbades*, le *Malthe* ou la *Poix minérale* et le *Pissasphalte*, voyez ces mots, sont autant d'espèce de Pétroles. En général, l'*huile de Pétrole* est épaisse, pesante, d'une odeur pénétrante, mais très-fétide sur le feu. Le Pétrole noir des Russes est d'usage pour noircir les cuirs. En Perse, on se sert de de l'huile de Pétrole pour s'y éclairer. Elle y est si commune qu'on la puise dans des puits. C'est un objet de commerce considérable. Les Persans s'en servent aussi au lieu de bois. On jette dans la cheminée deux ou trois poignées de terre, sur laquelle on verse l'huile minérale. On y met le feu avec du papier; mais la vapeur en est incommode, et la fumée noircit et perd les meubles. Le Pétrole des boutiques est factice, et nous vient par le commerce de Hollande. On en fait aussi l'épreuve avec de l'esprit-de-vin. On vante le Pétrole pour la guérison des membres gelés. On l'emploie encore dans les feux d'artifice. C'était, dit-on, la base inflammable du feu Grégeois.

PÉTROSILEX. Pierre opaque, transparente sur ses bords quand ils sont minces, plus tendre et d'une pâte moins fine que le Quartz; elle ne prend pas un beau poli. Sa demi-transparence

ressemble à celle du miel, de la cire ou du suif. Le Pétrosilex fond à un grand feu, fait quelquefois effervescence avec les acides, et en même-tems feu avec le briquet; jamais il ne cristallise. On le trouve assez généralement dans les veines et les couches des rochers. Il ne forme jamais des roches en masse. Sa couleur ordinaire est ferrugineuse ou rougeâtre. Il y en a de gris, de blanchâtre, de couleur incarnat, de nué, de taché, de veiné, de feuilleté.

Pétun. Voyez *Tabac*.

Pétunsé. Pierre de la Chine qui, avec le Kaolin, entre dans la composition de la porcelaine. C'est un Feld-Spath. Elle ne fait pas feu avec l'acier; mais elle entre en fusion au feu. Calcinée légérement, elle devient phosphorique comme la pierre de Bologne. Le Pétunsé de France, qu'on trouve près d'Alençon, fait un peu de feu avec le briquet. Le Pétunsé des Vosges est une pierre verdâtre.

Petzcoalt. C'est l'espèce de Boa à laquelle M. Daubenton donne le nom de *Parterre*. Voyez *Boa*.

Peuplier. Grand arbre qui aime les lieux humides et marécageux. Ses fleurs mâles et femelles sont disposées séparément en chatons écailleux. On distingue plusieurs espèces de Peupliers. Le *Peuplier blanc* fournit des planches assez bonnes quand elles sont à couvert de la pluie. Les charpentiers et sculpteurs emploient quelquefois son bois. Il est moins d'usage cependant que celui du Peuplier noir. On en fait encore des sabots, des talons, des fonds d'armoires. Son écorce éparpillée sur des terres bien fumées, est bonne pour la culture abon-

dante des bons Champignons. Les bourgeons de feuilles du *Peuplier noir* ont une odeur aromatique et balsamique. Ils entrent dans l'onguent *Populéum.* Il réussit très-bien en marcotte et de bouture dans les terrains humides. Il craint la trop grande rigueur de l'hiver. L'espèce que l'on cultive dans les vignes, fournit ce qu'on appelle improprement *Osier blanc.* On étête cette espèce d'arbre fort bas, et l'on coupe ses rejets, que l'on emploie comme l'Osier. Le *Peuplier tremble* est ainsi nommé, à cause de l'agitation de ses feuilles suspendues à des pétioles souples et déliés. Le *Peuplier de la Caroline et de la Virginie* est remarquable par ses branches à arêtes saillantes. Il pousse vigoureusement de bouture en terrain marécageux. Le *Peuplier d'Italie*, ou *de Lombardie* est de l'espèce des Peupliers noirs, vient facilement de bouture, réussit parfaitement dans les lieux marécageux, croît en trois ans jusqu'à la hauteur de dix-huit pieds, en douze ans de tems de vingt-sept à vingt-huit pouces de diamètre. Son tronc est beau, droit et d'un bel aspect. La disposition de ses branches lui donne une belle forme de pyramide. Ses feuilles d'un beau verd foncé, parfument l'air par leur odeur aromatique. Son bois est dur. On l'emploie en charpente, peut-être pour des mâts de vaisseaux. Les menuisiers lui trouvent une qualité supérieure. Débités en voliches, on peut retirer de chaque arbre 44 liv. Trente arpens de ce bois bon à couper, valent en Italie 80 ou 100 mille liv. Le produit de ces plantations est souvent doublé, que les autres arbres sont à peine en coupe.

PHALANGE. Nom d'une Araignée, dont on

distingue plusieurs espèces. Celle des isles Antilles a une figure monstrueuse. Les deux crochets dont sa bouche est armée, sont écailleux. Les Indiens s'en servent à déboucher leurs pipes enchassées dans dans l'or. Ils les emploient aussi en forme de cure-dents qui préservent, dit-on, de la carie et de la douleur.

PHALAROPE. Nom donné à un genre de petits oiseaux aquatiques dont les pieds ressemblent à ceux de la Foulque. Ces oiseaux dont on connaît plusieurs variétés, appartiennent aux eaux des régions les plus Septentrionales ; il en paraît cependant quelquefois en Angleterre.

PHALÈNE. Nom que les naturalistes donnent au Papillon nocturne pour le distinguer du Papillon de jour. C'est la classe la plus nombreuse. Elle nous fournit les *Papillons-Paons*, les *Papillons tête de mort*, etc. Les Phalènes qui fuient la lumière du jour, viennent la nuit se brûler au feu d'une bougie ou d'une chandelle. L'épreuve qu'on en a faite dans les jardins, a démontré que tous ceux qui se brûlaient ainsi étaient des mâles, d'où l'on a conclu que les femelles sont pour eux phosphoriques. Leur histoire est la même que celle du *Papillon*. Voyez ce mot.

PHATAGIN. Cet animal d'Asie ne diffère du Pangolin, que par sa petitesse et les poils dont sa gorge, sa poitrine, et le dessous de son ventre sont couverts. Du reste, même caractère, même habitude, même façon de vivre.

PHENICOPTÈRE. Voyez *Flammant*.

PHILANDRE. Voyez *Sarigue*.

PHOCAS, ou *Veau marin*. Nom générique qui comprend le Phocas de notre Océan, le petit Phocas de la Méditerranée et des mers du Le-

vant, du Midi, le grand phocas des mers du Nord, et le Lion marin. On a quelquefois indiqué ces animaux, sous les noms de *Veaux marins*, *Chiens marins*, *Loups marins*, *Renards marins*; en général le Phocas est véritablement amphibie. La communication établie entre les deux ventricules du cœur, lui donnent la faculté de rester sous l'eau sans respirer. Cet animal a le sentiment vif, l'intelligence prompte, de la douceur, des qualités sociales, un instinct très-ardent pour sa femelle, très-attentif pour ses petits; il ne craint ni le froid, ni le chaud, vit d'herbes, de chair, de poissons, habite l'eau, la terre et la glace, rampe plus qu'il ne marche, ne fait que glisser sur le sable à l'aide de sa gueule et de ses mains, monte assez promptement et avec dextérité sur un rivage élevé, sur un rocher, sur un glaçon glissant, et dressé à pic, nage mieux qu'il ne marche, fréquente les côtes plus que la haute mer, sent fort mauvais, a l'ouïe assez fine lorsqu'il n'est pas endormi, miaule comme un Chat dans sa jeunesse, et aboie comme un Chien enroué lorsqu'il est plus fort, vient souvent dormir à terre ou sur les rochers, ou sur les glaçons sur-tout au soleil, imite en ronflant le beuglement du Veau, et se laisse approcher sans s'éveiller. Il est naturellement courageux. Ses dents tranchantes et ses ongles crochus sont des armes vigoureuses, avec lesquelles il attaque et se défend. Dans les grands orages, il vient se jouer sur les côtes au bruit du tonnerre et au feu des éclairs. On dirait qu'il s'amuse de ces désordres de la nature. Entre eux ils se livrent quelquefois des combats. Quand la marée descend, ils restent couchés sur les

rochers et se poussent les uns les autres dans la mer ; mais à ces petits jeux succèdent des querelles sanglantes. Dans les glaces du nord, ils se pratiquent des ouvertures pour jouir tour à tour, et de l'air, et de l'eau. Les Phocas s'accouplent comme les cétacés. Les femelles mettent bas à terre, ou sur la glace, deux ou trois petits qu'elles allaitent ; les mènent à la mer, leur apprennent à nager, et les portent sur leur dos lorsqu'ils sont fatigués. Ces petits enlevés à leurs mères, ne cessent de miauler, et souvent refusent toute espèce de nourriture. Il y a des Phocas d'eau douce ; ces animaux vivent peut-être cent ans et davantage. Les Sauvages du détroit de Davis, les Kamschadales et les Finlandais font vivement la chasse à ces amphibies, soit avec le harpon, soit avec la massue, les lances, les perches, les bâtons et les torches allumées. Les Phocas sont quelquefois en si grand nombre, qu'ils couvrent un banc de sable. L'approche d'une barque les fait fuir ; mais en fuyant, ils lâchent leurs excrémens, dont l'odeur insupportable éloigne les pêcheurs. Il est aisé de les prendre quand ils dorment. Les vieux sont plus difficiles à tuer que les jeunes. Ils ont le nez sensible. Un Phocas frappé sur le nez ou sur la tête, tombe, jette des larmes, fait effort pour se défendre et présente la gorge au couteau. Lorsqu'ils sont rassemblés dans un trou de rochers, on dresse contre eux une machine qui darde une espèce de lance dans le corps de l'animal. Les Finlandais ne font la chasse qu'en hiver, s'exposent sur des quartiers de glace, attendent les Phocas à l'ouverture qu'il a coutume de se pratiquer, et lui coupent le

nez.

nez. Lorsqu'ils ont pris un petit, ils l'attachent tout vivant sur un fer à trois pointes et l'enfoncent dans l'eau. La mère qui vient au secours de son petit, se blesse et périt. La chair fumée des Phocas sert de nourriture aux Sauvages, la peau de vêtement, le sang de médecine; avec les os ils font des ustensiles de ménage et de chasse; avec les intestins et les tendons, du fil, des voiles, des vitrages, de la ficelle, et avec la graisse, de l'huile pour la lampe et des chandelles. L'huile des jeunes Phocas est aussi bonne que celle d'olive, et sans mauvaise odeur. Enfin, ils font aussi, avec la peau, des semelles de souliers et des bateaux fort légers, qui peuvent contenir trente hommes. Les Phocas des mers Méridionales, ont le poil plus fin, plus doux. On prétend que ce poil se couche en arrière lorsque la mer baisse, et qu'il se relève en avant dans les marées montantes. Cet effet qui subsiste dans les peaux long-tems, même après avoir été séparé de l'animal, doit-être, suivant M. de Buffon, attribué à un phénomène électrique dont on ignore la cause, plutôt qu'au flux et reflux de la mer. Le Phocas est le seul des animaux aquatiques et amphibies qui montre de l'instinct et de la docilité. Il est susceptible d'éducation, répond et obéit à la voix de son maître, salue de la tête et de la voix. On a vu à Paris un Phocas marin, qui vivait très-bien dans l'eau douce.

Phocène. Le Phocène des anciens est le Marsouin des modernes.

Phœnicoptère. Voyez *Flammant*.

Pholade, ou *Dail*, Ce coquillage multivalve est fort connu dans le pays d'Aunis et dans le

Poitou. Le poisson qui loge dans cette coquille, perce la banche, la glaise et les pierres spongieuses à l'aide d'une partie charnue faite en losange, et par le moyen d'une liqueur propre à corroder les pierres. Il y entre fort petit, s'y forme une habitation, croît, vit et meurt dans cette prison dont l'entrée est plus petite que le fond : on ne peut le tirer delà qu'en cassant les pierres. On y trouve souvent de ces animaux ensemble jusqu'à vingt : un long tuyau épais partagé en deux cloisons, sert à l'animal pour vider ses excrémens et prendre de la nourriture. Quand la Pholade a pris trop d'eau, elle la rejette avec violence. Il y en a des espèces qui se logent dans les bois qui se trouvent dans la mer. Ce que ce coquillage a de plus singulier, c'est qu'il renferme une liqueur phosphorique très-brillante pendant la nuit. Cette liqueur conserve sa propriété par-tout où elle tombe sur la terre, les habits, les mains et jusque dans la bouche même de ceux qui mangent des Pholades. Cependant elle s'éteint peu-à-peu par évaporation, et son éclat reparaît, si l'on trempe le corps dans l'eau. L'animal est aussi lumineux intérieurement qu'extérieurement; mais en se desséchant et se corrompant, il perd sa lumière. On peut la lui rendre en l'humectant. Des Pholades confites au miel, ont gardé plus d'un an la faculté de redevenir lumineuses à l'eau. Les Pholades fossilles portent le nom de *Pholadites*. Ce n'est que depuis peu qu'on en a découvert. Bohadsch dit avoir vu à Pouzzol près Naples, un très antique temple de Serapis, vraisemblablement couvert long-tems par les eaux de la mer, et découvert il y a plusieurs années; dans

ce temple il y avait entre autres quatre colonnes de marbre *Cepolino*, encore toutes droites, et criblées à la hauteur de trois pieds environ par des Pholades.

PHOSPHORE. Nom que l'on donne à des substances lumineuses qui brillent dans l'obscurité. Il y a des Phosphores naturels, tels que le *Ver-luisant*, le *Porte-lanterne*, les *Pholades*, les *vers des huîtres*, le *poisson-puant*, les *yeux de Chat*, le *bois pourri*. Les diamans frottés ou chauffés et la pierre de Bologne calcinée, sont des Phosphores artificiels fort connus. Les chimistes ont encore trouvé le secret d'en composer de différentes sortes en tirant les soufres les plus volatils de certaines matières. On peut se procurer le Phosphore par évaporation de l'urine, ou en versant de l'esprit de nitre sur de la craie, ou en faisant cuire de l'alun avec du miel, etc. Il y a bien des substances qui, imbibées de la lumière du soleil, la conservent quelque tems dans l'obscurité. Les Phosphores sont plus de curiosité que d'utilité. Cependant ceux que la chimie prépare, jettent assez de feu pour allumer de l'amadou, et brûler du papier. L'écriture lumineuse qu'ils fournissent, peut servir à une correspondance secrete et mystérieuse pendant la nuit.

PHYTOLITHES, *plantes pétrifiées*. Ces fossiles accidentels sont dus à des débris de végétaux ensevelis dans le sein de la terre, et imprégnés d'un suc limoneux qui durcit peu à peu. Il ne faut pas les confondre avec l'empreinte des plantes dans les ardoises, dans des marnes feuilletées, des pierres et des couches de tuf. C'est ce qu'on nomme alors *Phytotypolithes*,

En France on rencontre souvent des pétrifications ou empreintes de plantes exotiques. M. de Jussieu crut herboriser dans un nouveau monde, lorsqu'il observait l'impression des plantes sur des pierres qu'il ramassait le long de la petite rivière de Giez à la porte de S. Chaumont dans le Lyonnais.

PHYTOTYPOLITHES. Voyez *Phytolithes*.

PIC. De tous les oiseaux de la nature, dit M. de Buffon, il n'en est aucun dont elle ait rendu la vie plus laborieuse, plus dure que celle du Pic. Elle l'a condamné au travail, et pour ainsi dire, à la galère perpétuelle. Tandis que les autres ont pour moyens, la course, le vol, l'embuscade, l'attaque, exercices libres où le courage et l'adresse prévalent, le Pic assujéti à une tâche pénible, ne peut trouver sa nourriture qu'en perçant les écorces et la fibre dure qui la recèlent. Occupé sans relâche à ce travail de nécessité, il ne connaît ni délassement ni repos. Souvent même il dort et passe la nuit dans l'attitude contrainte de la besogne du jour, il ne partage pas les doux ébats des habitans de l'air. Il n'entre point dans leurs concerts, et n'a que des cris sauvages dont l'accent plaintif, en troublant le silence des bois, semble exprimer ses efforts et sa peine. Ses mouvemens sont brusques, il a l'air inquiet, les traits et la physionomie rudes, le naturel sauvage et farouche ; il fuit toute société, même celle de son semblable, et quand le besoin physique le force à rechercher une compagne, c'est sans aucunes des graces dont ce sentiment anime les mouvemens de tous les êtres qui l'éprouvent avec un cœur sensible. Le genre

des Pics est très-nombreux en espèces. Sur douze que nous connaissons en Europe et dans le Nord de l'un et l'autre continent, on en compte vingt-sept dans les régions chaudes de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. Le *Pic vert*, le *Pic noir* et l'*Epeiche*, ou le *Pic varié*, sont trois espèces de l'Europe qui sont presque isolées et sans variétés dans nos climats.

Pic de muraille. C'est le Grimpereau de muraille. Voyez *Grimpereau*.

Pic noir. On trouve cet oiseau dans les hautes futayes, sur les montagnes, en Allemagne, en Suisse et dans les Vosges; c'est le plus fort Pic de l'Europe. Heureusement il n'est pas connu dans la plupart de nos provinces de France. Les coups de bec qu'il donne contre les arbres, retentissent comme des coups de hache. A l'endroit où il fait son trou pour nicher, on ramasserait un boisseau de poussière et de petits copeaux. C'est au fond de ce creux qu'il pond deux ou trois œufs blancs. Il y en a plusieurs variétés à la Caroline et à la Virginie.

Pic varié. Voyez *Epeiche*.

Pic vert. Voyez *Piverd*.

Picarel. Espèce de petite Mendole blanche. On prépare ce poisson comme le Hareng. On le mange encore à la sauce du garum, mets si vanté des Grecs et des Romains.

Pichon, ou *Pichou*, *Chat putois de la Louisiane*. Il y a lieu de penser que c'est le même animal que le *Margay*. Voyez ce mot.

Pie, *Agasse*, *Margot*, *Dame-jaquette*. Cet oiseau, presque semblable à la Corneille, est naturellement voleur, chasseur et babillard, marche en sautant, remue la queue continuel-

lement, devient chauve tous les ans pendant la mue, fait la chasse aux petits oiseaux, Levrauts, Lapereaux, mange les œufs des Merles et des Perdrix, est lascif dans ses amours, fait adroitement son nid à la cime des arbres élevés, le garnit d'épines, n'y laisse qu'une petite entrée, pond dans le printems sept à huit œufs d'un verd bleu taché de brun, à chaque couvée, fait une seconde couvée, si on lui déniche son nid la première fois, défend son nid contre les Corneilles et les oiseaux de proie, et ne cesse de les poursuivre en criant jusqu'à ce qu'ils soient éloignés. La Pie s'apprivoise, imite le cri des animaux, le son des instrumens, apprend même à parler, et devient aussi familière qu'elle est naturellement sauvage. On lui attribue de l'inclination au larcin, et l'on en raconte des histoires fort étranges. Lorsqu'elle est rassasiée, elle va cacher ce qui lui reste de provisions pour les besoins à venir. Elle est assez hardie pour manger dans les auges des Pourceaux, qui souffrent volontiers qu'elle monte sur leur dos pour y prendre les Poux qui les désolent. La chair de la Pie est dure et coriace, mais fournit des bouillons succulens. Les gens de la campagne mangent volontiers leurs petits. La Pie de la Jamaïque, du Brésil, des Antilles, de Bengale et du Mexique sont des espèces étrangères remarquables.

Pie - Grièche. Cet oiseau de proie, malgré sa petitesse, est courageux, hardi, intrépide, sanguinaire, ose attaquer les Pies, les Corneilles, les Cresserelles, tous oiseaux supérieurs en force, et se fait même respecter de la Buse, du Milan et des autres tyrans des airs. Il se

nourrit communément d'insectes; mais il préfère la chair, poursuit au vol les petits oiseaux, détruit les Souris, les Mulots, les Campagnols, met à mort Perdreaux, Cailles, Grives, Lapreaux, leur ouvre le crâne, les plume, les dépouille, les déchire, en mange une partie, porte le reste à ses petits. Ce brigand est redouté des garde-chasses qui ne manquent pas de se venger des torts qu'il fait dans la plaine. La classe des Pies-Grièches est très-nombreuse et des plus variées pour la grosseur et la couleur du plumage. On en distingue trois espèces principales, la Pie-Grièche grise, la rousse et l'écorcheur; la première se trouve dans l'un et l'autre continent, principalement au Sénégal, à Madagascar, à Cayenne, aux deux Indes, sur les Alpes, en Allemagne, en Suisse; son vol est alternativement haut et bas; on la reconnaît à son cri aigu *troui*. L'été dans les forêts montagneuses, elle descend l'hiver dans les plaines et s'approche des habitations. Son nid est fait de mousse, de laine, tapissé, tissu avec art. La femelle pond jusqu'à huit œufs; les chenilles sont la première nourriture de ses petits; elle leur fournit ensuite des viandes en abondance; la petite famille s'élève, vit en bonne intelligence sous les yeux du père et de la mère; on les voit voler ensemble, chasser de concert. La société dure jusqu'au tems des amours. La rivalité sème la discorde. La famille se disperse. Chacun se retire avec sa compagne et devient la souche d'une famille nouvelle. La Pie-Grièche rousse, est un oiseau de passage qui disparaît à l'automne; le printems la ramène; elle passe

l'été dans nos campagnes ; c'est la seule espèce qui soit bonne à manger.

Pie de mer. C'est *l'Huîtrier* ; voyez ce mot.

Pie marine à gros bec. C'est le *Macareux* ; voyez ce mot.

Pie mère. Voyez *Dure mère.*

Pièces *anatomiques injectées.* La connaissance la plus intéressante à l'homme est l'homme même. Son œil curieux découvrit dans la dissection des corps tous les ressorts de la machine animale. L'art de l'injection répandit un plus grand jour sur les découvertes de l'anatomie. Le voile qui cachait la marche de la nature, fut soulevé. Des liqueurs colorées et injectées dans les vaisseaux, pénétrèrent jusques dans les plus petites ramifications des artères et des veines. On apperçut distinctement les anastomoses. Mille vaisseaux imperceptibles qu'on ne soupçonnait point, furent reconnus, et le systême admirable de la machine hydraulique vivante, fut dévoilé. Ce n'est qu'à force de travail et par des essais souvent réitérés qu'on est parvenu à injecter les pièces anatomiques. Les anciens n'avaient d'autre manière de conserver la forme et le diamètre des vaisseaux sanguins, qu'en les remplissant d'air. A ce procédé insuffisant on substitua dans le siècle dernier l'injection de matières colorées.

Pied *d'Ane.* Nom donné à une espèce d'Huître à cause de la forme de sa coquille.

Pied de Griffon. C'est l'Ellébore noir commun. Sa racine est violemment purgative. On en larde le fanon d'un Bœuf malade. L'écoulement de sérosité que ce remède occasionne, le guérit assez ordinairement. On prétend qu'un

brin de cette racine passé dans le bout de l'Oreille, guérit la fluxion des yeux.

Pied de Lièvre. C'est le petit Trèfle des champs. On trouve souvent cette plante au milieu des champs, dans les blés. Ses capsules contiennent une petite semence rougeâtre. Elle était rare autrefois, et n'est devenue si commune que depuis deux siècles. La farine de la graine mêlée avec celle de froment, donne au pain une couleur de chair qui pensa causer des révoltes à Paris. Le peuple s'imaginait que les Boulangers y avaient mis du sang.

Pied de Lion. Cette plante vulnéraire astringente se plaît dans les prés, le long des vallées et des lieux humides. On prétend que sa décoction rappelle dans les filles les signes extérieurs de la virginité perdue, et qu'un linge imbibé et appliqué sur le sein, lui rend la fermeté et l'élasticité.

Pied de veau. La racine de cette plante pourrait fournir du pain dans un tems de disette. Les femmes du Poitou retirent par la macération de cette plante et la dessication une fécule qui leur tient lieu de savon. L'eau distillée des racines de Pied de Veau, fait disparaître les rides du visage, répare les torts de la vieillesse, et rend la peau plus brillante. Elle est admise à la toilette des dames.

Pied rouge. C'est l'Huîtrier. Voyez ce mot.

PIERRE-*Garin.* Voyez *Hirondelle de mer.*

PIERRES. Les Pierres, de quelque nature qu'elles soient, sont composées de six terres principales (Voyez *Terres.*), combinées avec différens acides, tels que l'acide carbonique, l'acide sulphurique, l'acide phosphorique, l'acide

muriatique, l'acide nitreux, l'acide boracique, l'acide fluorique, l'acide quartzeux, l'acide tungstique et l'acide molybdique, et peut-être encore d'autres acides métalliques. Nous allons réunir sous cet article les différentes espèces de pierres connues des minéralogistes, des chimistes et des naturalistes.

Pierre acide. C'est la mine de Pierre d'Alun.

Pierre d'Aigle. Voyez *Étite.*

Pierre à aiguiser, ou *Pierre à rasoir*, ou *Pierre naxienne.* Cette pierre, ordinairement composée de deux couches, l'une grise et l'autre jaune, est tendre en sortant de la carrière, et n'est point dissoluble dans les acides. Exposée à un feu violent, la couche jaune est réduite en un verre fluide avant que la grise ait jeté de l'écume. On en fait dans quelques endroits des tombes et des meules. L'usage le plus ordinaire de ces pierres est de servir à aiguiser les outils.

Pierre d'Aimant. Cette pierre ferrugineuse se trouve dans la mine de fer aux Indes orientales, à la Chine, dans les pays du Nord. Il y en a de solide, ou compacte, de grenue, d'écailleuse, ou à facettes grises et brillantes. Elle varie beaucoup en couleur. Ses propriétés singulières tiennent au grand système de la nature. Ses cinq propriétés remarquables sont : 1°. l'attraction ou la propriété d'attirer le fer. 2°. La communication; celle de communiquer cette propriété au fer ou à l'acier qui l'a touchée. 3°. La direction; celle de se diriger vers les pôles du monde. 4°. La déclinaison; propriété par laquelle elle s'écarte plus ou moins des pôles. 5°. L'inclinaison; mouvement qui la fait incliner lorsqu'on approche de l'un ou l'autre

pôle. La connaissance de toutes ces propriétés n'a été que l'effet du tems et des observations. Les anciens ont connu l'attraction. Ce phénomène se présenta, dit-on, à un berger qui observa que le bâton ferré qu'il portait, ainsi que ses souliers ferrés, tendaient avec force contre un rocher auprès duquel il passait. La direction leur était inconnue. La découverte est du treizième siècle. Une Aiguille d'acier passée sur une pierre d'Aimant suspendue sur un pivot, acquiert la propriété de se tourner constamment vers les pôles du monde. Voilà le guide qui trace les chemins au milieu des mers. Un nouveau continent se découvre, on communique d'un bout de l'univers à l'autre. L'observation apprend que l'aiguille ne se dirige pas toujours dans la direction des pôles. Depuis 1550 jusqu'à 1664, la déclinaison a été Orientale. En 1666, l'aiguille était précisément dirigée dans la ligne des pôles. Depuis ce tems jusqu'à présent, la déclinaison a été Occidentale. Cette déclinaison varie encore du plus au moins chaque année, chaque mois, chaque heure, sous les méridiens des Açores, de Canton, sous le Cap des Aiguilles où elle est cependant la plus constante. L'éclat d'un coup de tonnerre aimante quelquefois le fer. Tombé auprès d'une boussole, il en a changé les pôles. Le suif attire fortement l'aiguille aimantée. Du suif tombé sur la boëte de la boussole, en a dérangé la direction. La force actractive d'une pierre d'aimant, lorsqu'elle est nue, est peu considérable; mais son armure donne plus de force, a la vertu magnétique. Il y en a qui possèdent cette vertu à un point étonnant. On a vu en Hollande une pierre d'Ai-

mant du poids de onze onces, qui enlevait vingt-huit livres de fer, plus de quarante fois son poids, (On l'estimait cinq mille livres.) et en Angleterre, une qui ne portait qu'un poids de soixante livres, attirait une aiguille à la distance de neuf pieds. Le fer s'aimante par la simple direction verticale, preuve que la matière magnétique circule dans l'univers. L'art de faire marcher de petites figures dans l'eau, de deviner de quelle manière sont situés des objets renfermés dans une boîte, et tous les autres jeux de la négromancie, sont fondés sur les propriétés de l'aimant.

Pierre alectorienne, ou *de Coq*, ainsi nommée parce qu'elle se trouve dans l'estomac on le foie des Coqs et même des Chapons.

Pierre d'Altorf. Il y a près de Nuremberg, une fabrique où l'on travaille cette espèce de marbre, dont on fait des tables distinguées par la mosaïque, que les cornes d'Ammon et autres coquilles fossiles composent.

Pierre des Amazones. Voyez *Jade.*

Pierre arménienne, ou *Mélochite.* Elle diffère du lapis lazuli en ce qu'elle ne fait pas feu avec le briquet, se calcine, se vitrifie, et perd sa couleur au feu. Elle est d'ailleurs plus dure, d'un poli terne, sans paillettes d'or, et doit sa couleur bleue au cuivre. C'est par la connaissance de ces caractères qu'on est à l'abri de la mauvaise foi des Turcs et des Juifs. C'est avec cette pierre qu'on fait le bleu de montagne des boutiques, d'usage en teinture et en peinture. On en tire d'abord la poudre d'azur commun, puis la cendre verte, le verd de terre et le verd d'eau que les marchands de couleurs débitent.

Pierre assienne. Cette Pierre qui tire son nom d'un lieu nommé *Asso* dans la Troade, est légère, piquante à la langue et d'une qualité astringente. On s'en sert pour faire des cercueils qui rongent la chair des morts comme la chaux vive. Il se forme sur cette Pierre une sorte de fleur ou d'écume qui a les mêmes qualités que la Pierre même. On présume que cette espèce de Pierre est une mine d'alun en efflorescence.

Pierre d'azur. Voyez *Lapis Lazuli.*

Pierre de Bologne. C'est une Pierre célèbre par la propriété qu'elle a de devenir lumineuse, lorsqu'après avoir été calcinée dans le feu, on la place dans un lieu obscur, ce qui la fait mettre au rang des phosphores. Cette lueur s'évanouit à la fin; mais on la rend à la Pierre en la mettant dans un lieu éclairé où elle s'imbibe en quelque sorte d'une nouvelle lumière, ou en la calcinant de nouveau. Les uns attribuent ce phénomène au développement de l'acide marin; les autres à l'inflammation d'une matière sulfureuse.

Pierre calaminaire. Voyez *Calamine.*

Pierre calcaire. Les caractères extérieurs de ces Pierres en général, c'est de ne point faire feu avec le briquet, de faire effervescence avec les acides, de devenir chaux-vive par la calcination, d'absorber une certaine quantité d'eau quand on l'humecte, de prendre la consistance d'une pâte sans avoir jamais la ductilité de l'argile, et de se désunir en se séchant. De ces caractères, il y en a qui ne sont pas tellement absolus, qu'il ne se rencontre des signes contraires; par exemple, il y a quelquefois dans ces Pierres des grains quartzeux qui, frappés par

le briquet, donnent des étincelles; il y en a d'assez dures, telles que le *Marbre de Carrare*, pour faire feu avec l'acier; d'autres, frottées ensemble, donnent une lumière phosphorique; enfin, il y a des Pierres calcaires qui ne font pas une effervescence sensible avec les acides, quoiqu'ils s'y dissolvent très-bien. Les Marbres, les Stalactites et toutes Pierres formées du débris des coquilles, sont des Pierres calcaires. Calcinées au feu, elles se réduisent en chaux, d'où leur vient le nom de *Calcaires*. D'après les expériences de M. d'Arcet, il paraît que ces Pierres peuvent entrer en fusion si on les expose à un degré de feu assez violent.

Pierre à Champignons. Espèce de motte de terre, assez commune dans le royaume de Naples, que l'on couvre d'un peu de terre, qu'on arrose d'eau tiède, et qui produit ainsi de fort bons Champignons en tout tems.

Pierre à Chaux. On donne particulièrement ce nom à la Pierre qui contient la Chaux sans aucun mélange de substances étrangères, et qui se convertit en Chaux pure par la calcination. Cette Chaux mise dans la bouche développe une saveur urineuse. Elle attire puissamment l'humidité de l'air, ne fait point effervescence avec les acides, verdit le syrop de violette. L'humidité qui la pénètre la fait fendre et gercer. Elle se réduit en poudre, augmente de poids, repasse à l'état de terre calcaire; et de Chaux vive, devient Chaux éteinte. Lorsqu'on donne à la Chaux une grande quantité d'eau, le calorique qui s'était combiné avec elle pendant la calcination, en se dégageant, la fait bouillonner et gonfler, échauffe l'eau, la réduit

en vapeurs, et se manifeste par une lueur phosphorique. C'est de cette Pierre calcinée et fusée qu'on retire la Chaux. Les Romains laissaient éteindre la Chaux long-tems avant d'en faire usage ; mais un tel ciment ne conviendrait pas pour les édifices que l'on construit dans l'eau. Les coquilles et les madrépores servent dans les Indes à faire de la Chaux. A Brest, après la pêche des huîtres, on fait encore amas de coquilles. La Chaux qu'on en retire est d'usage pour blanchir les toiles et le fil.

Pierre de Cloche. Ainsi nommée, du son qu'elle rend lorsqu'on la frappe. Peut-être est-ce du cuivre fondu par des feux souterrains. On en trouve, dit-on, dans le Canada.

Pierre cloisonnée. Voyez *Ludus Helmontii*.

Pierre de Cobra. On dit que c'est un remède spécifique contre la morsure des bêtes venimeuses. Attachée à la plaie, elle y adhère, attire le venin, et tombe d'elle-même lorsqu'elle en est saturée. On la lave ensuite dans du lait, où elle décharge le poison sans perdre sa propriété. Il faut faire usage de cette Pierre aussi-tôt qu'on a été mordu. Quoique ces faits paraissent peu vraisemblables, une personne éclairée et digne de foi, nous a dit avoir vu ces mêmes effets produits par cette Pierre, envoyée de Portugal, et appliquée sur une piqûre de mouche à miel. Lavée dans le lait jusqu'à trois fois, elle lui a communiqué une couleur bleue. Une Pierre si merveilleuse est-elle une production naturelle ou un produit de l'art? Au surplus, les Bramines Indiens s'en réservent le secret, qui consiste, dit-on, dans la préparation d'un morceau de corne de cerf. Les

Franciscains de Manille attribuent les mêmes vertus à leur Pierre de Serpent qu'ils fabriquent et débitent.

Pierre Colubrine. Voyez *Colubrine.*

Pierre de Corne. Espèce de schorl opaque qui donne une odeur terreuse lorsqu'on l'humecte avec la respiration. Sans cristallisation régulière, d'un grain très-serré, elle se fond au feu, se convertit en verre noirâtre, donne quelques étincelles avec l'acier, et se laisse rayer au couteau, qui y forme une raye blanche. Elle a quelque rapport avec le *Gneiss* et avec le *Trapp.* Voyez ces mots.

Pierre de Croix, Pierre de Chapelet, Pierre de Gallice, Staurolite. Ainsi nommée, parce qu'elle présente l'empreinte d'une Croix, quand on la coupe verticalement ou horisontalement. Elle est assez commune dans le Poitou, la Saintonge et la Basse-Normandie. Les peuples Espagnols ont beaucoup de foi à ces pierres. Ils les portent en amulette. On en fait aussi des chapelets. Lorsqu'on polit cette Pierre elle prend un beau luisant, se durcit au feu comme les argilles, la Serpentine et la Stéatite, y prend d'abord une couleur rose et devient ensuite très-blanche. Quelques Minéralogistes la mettent dans la classe des schorls opaques, d'autres dans la classe des Pierres siliceuses. On en trouve au Hartz une espèce assez dure pour rayer le verre et faire feu avec l'acier. Sa forme est une Croix de la grosseur d'un pouce carré. L'acide nitreux la dissout presqu'entièrement.

Pierre de Dragon. Voyez *Dragonites.*

Pierre d'Ecrevisse. On les nomme aussi improprement

proprement *Yeux d'Ecrevisse.* On les trouve dans la duplicature de l'estomac de l'Ecrevisse. Elles y croissent peu-à-peu en lame par juxta-position. On observe sur la surface de ces pierres les traces des fibres et des membranes de l'estomac. On pense que ces pierres se dissolvent dans le tems de la mue, et deviennent la matière qui forme et donne de la consistance à la nouvelle écaille dont se revêt l'Ecrevisse. C'est des Ecrevisses des rivières d'Astracan que l'on retire la plus belle Pierre. On pile ces Ecrevisses, ou on les laisse pourrir en tas. On les met dans l'eau. On les agite et on ramasse les Pierres qui tombent au fond. Il s'en fait une exportation considérable dans les divers pays. Elles ne se vendent que cinq ou six sols la livre. Cependant on les imite quelquefois avec des substances argilleuses et calcaires. Les Pierres d'Ecrevisse réduites en poudre, sont un excellent absorbant dans les aigreurs d'estomac.

Pierre étoilée. Voyez *Palmier marin.*

Pierre à fard. Voyez *Talc.*

Pierre à faulx, ou *Grais de Turquie.* C'est une espèce de grais à grains très-fins : son nom indique son usage. Lorsqu'elle est sèche, elle est tendre : humectée d'eau ou d'huile, elle se durcit considérablement. On la tire de Lombardie, d'Angleterre, d'Ingermanie. On en a découvert une carrière en Basse-Bretagne, près du moulin de l'Abbaye royale de Relecq. Ces Pierres sont en carrés longs et applatis.

Pierre de fiel. Elle se trouve dans la vésicule du fiel de plusieurs animaux, et en conserve l'amertume et la couleur. Celle du bœuf por-

phyrisé donne un beau jaune doré. On en fait usage en détrempe et pour la miniature. Rarement l'emploie-t-on à l'huile.

Pierre à filtrer. Cette espèce de Pierre est un grais poreux. On le trouve aux Canaries, sur les côtes du Mexique : on en voit de grises, de bleuâtres. On les taille en ovale allongé. On y ménage un large rebord. Il soutient la Pierre sur une charpente de bois. L'eau mise dans la Pierre, se filtre à la pointe, coule dans le vase placé dessous. Elle est claire, limpide. Elle ne se filtre qu'avec lenteur : il faut avoir soin de frotter de tems en tems l'intérieur du filtre avec une brosse ; le limon, les ordures bouchant les pores, suspendraient la filtration.

Pierre de Florence. Voyez *Dendrite*.

Pierre de foudre. Voyez *Pierre de tonnerre*.

Pierre à fusil. Voyez *Caillou*.

Pierre de Gallinace. Elle est dure au point de faire feu avec l'acier, pesante, susceptible d'un beau poli. C'est un verre fondu dans les fournaises des volcans. Elle est plus fréquente au Pérou que par-tout ailleurs. Les Péruviens en faisaient des miroirs. On en trouve dans les anciens tombeaux des morceaux taillés. Par cette raison les Indiens l'appellent *Argent des morts*.

Pierre hépatique. Cette Pierre est ainsi nommée à cause de l'odeur de foie de soufre qu'elle exhale en la frottant. Elle ne fait point d'effervescence avec les acides, en quoi elle diffère de la *Pierre de porc*. Sa base est la terre pesante appelée en chimie *Baryte*.

Pierre d'Hirondelle. C'est la même que la *Pierre de Sassenage*.

Pierre hystérique. Voyez *Hystérolithe.*

Pierre des Incas. Pyrite martiale sulphureuse, qui s'enflamme et se décompose facilement au feu, se fond comme la chaux de fer: la partie ferrugineuse se convertit en une matière noire qui se combine avec la matière du creuset. Les rois du Pérou l'ont mise en honneur. Ils la faisaient tailler à facettes, et la portaient en bague. On en mettait dans leurs tombeaux. On dit avoir vu de ces Pierres, qui avaient quatre cens ans d'antiquité, parfaitement conservées. On en faisait encore des colonnes et des miroirs.

Pierre infernale. Voy. à la fin du mot *Argent.*

Pierre Judaïque. Elle se casse obliquement et se réduit facilement en poudre. On la trouve en Syrie et en Judée.

Pierre de Lait, ou *Morochite.* C'est le *Lait de Lune fossile.* Voyez ce mot.

Pierre de Lard. Rien de plus frappant que la ressemblance de cette stéatite demi-transparente à du lard jaune, ou à de l'huile figée par le froid. La finesse et la douceur des parties dont elle est composée, lui donne un coup-d'œil gras et onctueux, et la rend susceptible d'une espèce de poli. On la taille, on la tourne facilement. Les Chinois en font de petites figures.

Pierres lenticulaires, ou *Sorcières.* Elles sont calcaires, dures, composées de couches concentriques comme une coquille à volute; c'est ce qu'on découvre en la coupant par le milieu. Jetées dans l'acide, elles tournent jusqu'à ce qu'elles soient saturées de la liqueur et que toutes les concamérations en aient été pénétrées. Ce phénomène chimique leur fait donner le nom de *Sorcières.* Voy. *Pierres numismales.*

Pierre de Limace. On donne ce nom à de petites Pierres perlées et sableuses qu'on trouve dans la tête et le dos des Limas. Elles sont de la nature de la Pierre à chaux. Suivant l'opinion populaire, elle guérit les fièvres tierces, lorsqu'elle est liée au bras du malade.

Pierre Lumachelle. Voyez *Marbre.*

Pierre de Lune. Les uns en font une Agate, d'autres un Feld-Spath.

Pierre de Lynx. Voyez *Belemnite.*

Pierre de Lys. C'est une pétrification fort rare et communément spatheuse. On présume que c'est un polype ou tête de Méduse, ou autre zoophyte qui s'est pétrifié dans l'instant que ses membres étaient en contraction.

Pierre meulière. Cette pierre de la nature du silex, remplie de trous et d'inégalité, se trouve par bloc dans le sein de la terre. Pour la tirer sous la forme de meule de moulin; on arrondit le bloc, on enlève les terres et pierres qui sont autour, on forme une entaille autour de la pierre, suivant l'épaisseur qu'on veut lui donner; on y enfonce des coins de bois que l'on arrose d'eau. Les coins se renflent et détachent la partie du bloc taillée en forme de meule. On tire les bonnes pierres meulières de la Ferté-sous-Jouarre, et de la Fermeté en Nivernois, à cinq quarts de lieue de la Loire.

Pierre de miel, ou *Hornistein.* C'est moins une pierre qu'un véritable bitume fossile, un succin transparent cristallisé. Ces cristaux de forme octaèdre viennent de Saxe.

Pierre de Moravie. Voyez *Pierre rayée de Moravie.*

Pierre de Naples. C'est une pierre grise,

dans laquelle on rencontre des masses noires et métalliques, qui sont de vrais fragmens de laves. On se sert de cette pierre pour faire les embrasures des croisées, les jambages des portes de Naples, les balcons, les terrasses, les marches des escaliers et les pavés de la ville. Cette pierre donne par sa couleur un air triste et peu brillant, aux bâtimens de Naples.

Pierre Naxienne. Voyez *Queux.*

Pierre Nephrétique. Espèce de Serpentine d'un verd obscur, grasse au toucher. Voyez *Serpentine*; d'autres veulent que ce soit la Pierre de lard, d'autres le Jade olivâtre.

Pierre Numismale. Sous ce nom l'on comprend le *Porpite*, la *Pierre frumentaire* et la *Pierre lenticulaire.* Pour en voir l'intérieur, on les fait chauffer sur un charbon, et ensuite on les jette dans l'eau froide. Saisies par cette épreuve, elles se séparent en deux.

Pierre Obsidienne. C'est la *Pierre de Galinace.* Voyez ce mot.

Pierre odorante. Voyez *Iolite.*

Pierre ollaire. Quelques minéralogistes modernes, donnent à ces Pierres le nom de *Pierres Magnésienes*; voyez *Magnésie.* Elles sont douces au tact, comme le suif, d'un tissu plus grossier et moins dur que la Serpentine, et souvent mêlé de mica. Leur nom vient de ce qu'on peut les tourner, et qu'on en fait des marmites et autres vases d'usage très-commun en Allemagne et chez les Grisons.

Pierre de Périgord. Espèce de magnésie ou mine de fer très-pauvre. Celle qui se débite dans le commerce est plutôt une scorie de fer ou de mâche-fer poreuse, cassante, com-

mune dans les lieux voisins des fonderies et volcans.

Pierre pesante. Voyez *Tungs-teen.*

Pierre Phrygienne. Espèce de mine d'alun qui servait anciennement aux teinturiers de Phrygie, pour aviver leurs couleurs rouges.

Pierre à Picot. Voyez *Variolite.*

Pierre à plâtre. Voyez *Gypse.*

Pierre de poix. Voyez *Pechstein.*

Pierre-ponce. Elle est fort légère, spongieuse, rude au toucher, intérieurement luisante, d'une odeur marécageuse, d'une saveur stiptique. Elle ne fait point feu avec l'acier, effervescence avec les acides, mais elle entre en fusion au feu. On trouve beaucoup de Pierres-ponces aux environs des volcans, tels que le Mont-Gibel, le Mont-Vésuve et autres lieux où il y a des feux souterrains. Tous les voyageurs rendent témoignage qu'on en voit souvent nager sur la mer près de l'isle S. Nicolas, des isles Moluques et de la Sonde. Celle du commerce se tire presque toute des isles Lipari. Les parcheminiers, corroyeurs, chapeliers, marbriers, menuisiers, doreurs et potiers d'étain, font usage de la Pierre-ponce. L'on en fait encore avec de la chaux un très-bon ciment employé à Naples pour la construction des terrasses.

Pierre de Porc. Voyez *Pierre puante.*

Pierre pourrie. Voyez *Terre pourrie.*

Pierres précieuses, ou *pierreries.* Elles se divisent en trois genres principaux: les diamans, les pierres Orientales et les Occidentales. Du nombre de ces dernières est le cristal de roche. Elles sont, ou colorées, ou non colorées, font feu avec l'acier, affectent une figure déter-

minée, sont plus ou moins dures, brillantes, transparentes, plus ou moins fusibles dans le creuset, ou au foyer du miroir ardent, reçoivent avec le poli un éclat vif et brillant. Du nombre des Pierres précieuses sont le *Diamant* (blanc ou jaune,) le *Rubis* (rouge,) le *Saphir* (bleu), la *Topaze* (jaune,) l'*Emeraude* (verte,) la *Chrysolithe* (verte-jaune,) l'*Améthyste* (violette ou pourpre,) le *Grenat* (rouge-foncé,) l'*Hyacinthe* (rougeâtre tirant sur le jaune ou le violet,) l'*Aigue-marine* (verd-céladon.) Une matière cristalline paraît être le principe et la bâse des pierres précieuses. Leurs variétés semblent naître des différens sucs métalliques qui les colorent. On les trouve dans les fentes des rochers, les filons des mines, le lit des torrens et des rivières, et le sable des montagnes. Le poids, la dureté, la netteté, la beauté des pierres précieuses, et plus que tout cela, l'usage, la mode, l'avidité du marchand, la fantaisie de l'acheteur en font le prix. L'épreuve de la lime, ou du feu, ou de l'eau-forte, ou de la balance faite sur les pierres fausses, sert à les faire distinguer des véritables. Pour connaître à la vue une pierre fausse, il ne faut pas darder perpendiculairement le rayon visuel, mais élever la bague de manière à regarder la pierre horisontalement, afin que la feuille qui est dessous, ne fasse point d'impression sur l'œil. On vend les pierres précieuses au karat; le karat pèse quatre grains; le grain est moins fort que celui du poids de marc. Le Brillant, la Rose, la Pierre épaisse et la Pierre en tablette, sont différentes manières de tailler les pierre-

ries, ce qui en fait augmenter ou diminuer le prix.

Pierre puante, *Pierre porc*. Quand on la frotte, ou qu'on l'écrase, elle exhale une odeur d'urine de Chat ou de charbon de terre. Cette pierre calcaire se distingue de la *Pierre hépatique*, en ce qu'elle fait effervescence avec les acides. Son odeur singulière paraît être due à la matière bitumineuse, et à l'ammoniaque. Exposée au feu, elle décrepite comme le sel marin, perd son odeur, sa couleur, et fournit une chaux blanche. Suivant les expériences de M. d'Arcet, c'est un spath calcaire cristallisé, qui se fond parfaitement au feu et donne un verre clair, transparent, et d'un verd foncé; au chalumeau elle blanchit, et laisse échapper des fumées bitumineuses. On en trouve en Suède, en Norvège, à Quebec, en Portugal, en Bretagne, en Anjou, à Plombières, dans la forêt de Villers-Cotterets, etc. de couleur noirâtre, ou d'un gris très-foncé.

Pierre quarrée d'Espagne et de Portugal. Voy. *Marcassite.*

Pierre rayée de Moravie. Elle se trouve dans les montagnes de Naniest. Cette Pierre nouvelle est d'une grande beauté et joint à la blancheur de l'albâtre des raies de couleur d'améthiste, entre-mêlées de petits grenats qu'on ne peut en détacher. Ils se coupent et se polissent avec la Pierre. On en fait des tables et autres meubles de prix qui ressemblent à ces étoffes à raies étroites. Plus dure que le marbre, cette pierre n'est point calcaire, entre difficilement en fusion et ne fait pas feu avec l'acier, ni effervescence avec les acides.

Pierre de sable. Voyez *Grais.*

Pierres Salières ou *de Sel.* Elles sont ainsi nommées à cause de leur brillant, qui leur donne le coup d'œil du sel. Ces pierres de différentes formes se trouvent par lits, dans des terres argilleuses, près d'Étampes, à la Trappe, à Val Dieu. Elles sont composées d'un amas de gravier, lié plus ou moins intimement par une matière cristalline, ou métallique, quelquefois même calcaire, telles que celles qu'on trouve près de Compiègne.

Pierre de Sarcophage. Voyez *Pierre assienne.*

Pierres de Sassenage, ou *d'Hirondelles*, ou *Chélidoines*, ou *fausses Chélidoines.* Ce sont de petits grains d'agate assez semblables à ce qu'on appelle *yeux d'Écrevisse*, quelquefois plus petites, ou aux pierres qui sont dans le gosier des Hirondelles nouvellement écloses ; d'où elles ont pris leur nom. On les trouve dans le sable sur la montagne de Sassenage en Dauphiné ; on les croit propres à tirer les petites ordures qui entrent dans l'œil.

Pierre de Serpent. On donne ce nom à la *Pierre de Cobra ;* voyez ce mot.

Pierre smectite, ou *stéatite.* Voyez *Pierre ollaire* et *stéatite.*

Pierre du soleil. Voyez *Girasol.*

Pierre sorcière. Voyez *Pierre lenticulaire.*

Pierre de Tiburon. Voyez *Oreille de Baleine.*

Pierres de Tonnerre, *Ceraunias.* Les préjugés populaires ont attribué des origines superstitieuses à ces pierres. Leur forme est due souvent à l'art des anciens peuples qui en armoient leurs maillets, leurs massues, etc. Ce n'est autre chose qu'une production de la na-

ture elaborée dans le sein de la terre, comme les cristaux ordinaires par un arrangement de particules, sous forme de pyrites globuleuses, hérissées de pointes d'octaèdres. Voyez *Ophite*.

Pierre de Touche. Ce n'est pas un marbre, mais une Pierre noire qui vient d'Egypte, de la Grèce, de Silésie, de Saxe et de Bohême. Elle n'est pas dissoluble dans les acides, ne fait pas feu avec l'acier, se convertit au feu en un verre brun et poreux, sert aux orfèvres pour connaître la bonté de l'or. Les *Basaltes* et les *Stéatites*, peuvent être regardées comme Pierres de touche; voyez ces mots.

Pierre de végétaux. C'est un phénomène assez singulier, qu'il se trouve des pierres dans le cœur des arbres, comme il se trouve des bézoards dans l'estomac des animaux. On en a rencontré dans le Pin, le Chêne, le Bouleau, c'est par cette raison que les sauvages de Cayenne ont donné à un de leurs arbres le nom de *Couipo* qui signifie cœur de roche.

Pierre de vérole. Voyez *Variolites*.

Pierre de violette. Voyez *Jolite*.

Pierres volcaniques. Elles sont le produit du feu. De ce genre sont la *Pierre de Gallinace*, l'*Olivin*, la *Pierre-ponce*, la *Lersolite*, les *Basaltes*, le *Rapillo*, la *Pozzolane*, les *cendres volcaniques* et les *laves* de toute nature. Voyez ces différens mots.

Pierreries. Voyez *Pierres précieuses*.

Pierrot. C'est notre moineau franc. Voyez *Moineau*.

Piette. Petite espèce de Harle huppée, fort connue dans le Beauvoisis et le Spissonnais. Le mâle est un joli oiseau d'une forme élégante,

et remarquable par sa tête couronnée de plumes. Voyez *Harle*.

Pigeon. Cet oiseau vit quinze à vingt ans, se nourrit de Chenevis, d'Orge, de Vesce, de Pois et autres graines, boit sans renverser le col comme la plupart des autres oiseaux ; il aime à se baigner et à se rouler dans la poussière, pour faire périr la vermine dont il est quelquefois attaqué. Sa vue est perçante, son ouïe fine, son vol rapide, sur-tout lorsqu'il est poursuivi par les oiseaux de proie. Son œsophage se dilate prodigieusement. Sa voix est un cri plaintif assez bien exprimé par le mot *roucoulement*. Les Pigeons qui sont regardés comme le symbole de la douceur, se battent quelquefois entre eux jusqu'à la mort pour une femelle. Ils s'arrachent les plumes et se donnent des coups d'aîle sur la tête. Le mâle, piqué de l'infidélité de la femelle, l'abandonne, ou ne revient à elle, que pour la battre. Quelquefois ils changent entre eux de femelle, et c'est un moyen sûr de rétablir la paix dans les petits ménages. Le mâle amoureux s'approche de sa femelle, va, revient, tourne autour d'elle, la cajole, s'empresse, est toujours en mouvement, épanouit sa queue jusqu'à ce que la femelle excitée par ces agaceries, réponde d'une voix sourde. Ensuite viennent les petits bécos et les privautés de toute espèce. Deux œufs pondus sont le fruit de leurs amours. Le second œuf est précédé d'un nouvel accouplement. Il s'agit de les couver, le mâle et la femelle partagent ce soin qui dure quinze jours. Sur vingt-quatre heures, la femelle y passe dix-huit heures, et le mâle six. Les heures de la couvée de l'un et de l'autre sont réglées

de manière que si l'un d'eux tarde trop à revenir, l'autre va le chercher pour le renvoyer à sa place. Les Pigeonneaux nouvellement éclos sont souvent de deux sexes différens. Ils passent les trois ou quatre premiers jours sans rien manger. Il leur suffit d'être chaudement, alors il n'y a plus que la femelle qui prenne la peine de les élever. Elle ne les quitte que pour aller prendre un peu de nourriture ; après quoi ils sont nourris d'alimens à demi digérés que le mâle et la femelle viennent dégorger dans leurs jeunes becs. Le père se charge de nourrir la petite femelle, et le petit mâle est nourri par la mère. Lorsqu'ils ont acquis assez de force pour prendre une nourriture plus solide, le père les chasse du nid. Ils ne sont adultes qu'à huit, dix ou douze mois, suivant les races, et ils ne roucoulent pas avant cet âge. Le roucoulement de la femelle est moins fort et moins fréquent que celui du mâle. On voit souvent des Pigeons monstrueux à 4 pieds, à 2 têtes, etc. Les Pigeons domestiques, et sur-tout les *Pigeons mondains*, sont d'un bon revenu pour le fermier, à raison de leur fécondité, on en tire jusqu'à dix ou douze pontes par an ; ils ne perdent pas de tems. Dans le même tems qu'il élèvent leurs petits, ils couvent des œufs. L'été ils vont chercher leur nourriture dans la campagne ; mais l'hiver il faut les nourrir : l'inclination qu'ils ont à revenir au colombier, les a fait quelquefois employer comme messagers. On leur attachait des lettres aux pieds ou sous les aîles. Le *Biset* et le *Ramier* sont des espèces de Pigeons assez communs; voyez ces mots. Il y en a encore plusieurs variétés, telles que le *Pigeon Paon*, qui se plaît

à étaler sa queue, le *Pigeon cravate*, remarquable par l'espèce de cravate qu'il porte, le *Pigeon tournant*, qui, lorsqu'il vole, tourne en rond en battant fortement des aîles, le *Pigeon culbutant*, qui tourne sur lui-même en volant comme un corps qu'on jetterait en l'air, ce qu'il faut peut-être attribuer aux vertiges causés par la captivité, le *Pigeon patu*, ou *Jacobin*. Ce dernier a les pieds garnis de plumes et supporte bien le froid. Il serait trop long de rapporter ici les autres variétés que l'art industrieux de l'oiseleur a su obtenir de la nature, par le mélange et le croisement des races, telles que les nonains, les grosses gorges, etc. Au nombre des Pigeons étrangers sont celui du golfe de Bengale, sujet à la pierre qui s'accroît au point de boucher l'ouverture de son gosier et de le faire périr, le *Pigeon domestique de la Jamaïque*, *le Pigeon trembleur* qui remue toujours la tête et le col, le *Pigeon Cavalier* et le *Pigeon de Mahomet* qu'on élève par curiosité. En général la chair de Pigeon est assez bonne et facile à digérer; celle du Pigeon de Perpignan est très-estimée en France. La fiente de Pigeon connue sous le nom de colombine, est brûlante; mêlée avec du fumier de Cheval, c'est un excellent engrais; seule, elle abonde tellement en parties volatiles, qu'elle détruit les principes de la germination.

PIGNE *d'argent*. Ce nom tiré de la forme pyramidale de son moule appartient à des masses d'argent contenant encore une certaine quantité du mercure qui a servi à amalgamer les mines d'argent.

PIGNON. Noyau de la pomme de Pin qui est

distribué dans diverses cellules. Dans plusieurs pays, on en sert les amandes nouvelles au dessert. On les fait aussi entrer dans les dragées et pralines. Pour retirer les Pignons des Cônes, il faut quelquefois chauffer au four les Pommes de Pin, jusqu'à ce que les écailles, en s'ouvrant, donnent passage au noyau. Comme les amandes renferment une substance grasse et huileuse, elles sont sujettes à se rancir et à jaunir. On en retire par expression une huile aussi douce que celle des noisettes. Les Pignons sont, dit-on, prolifiques, et ont la vertu de rendre la vigueur et les forces épuisées par l'usage immodéré du plaisir.

Pignons de Barbarie. Espèce de Ricin provenant du Ricinoïde d'Amérique. Ce fruit est violemment purgatif. En Guyane, l'arbrisseau qui le produit est touffu, d'un bois mou, cassant, plein d'un suc laiteux et âcre. Il pousse de bouture. On en fait des haies vives.

Pignons d'Inde, *grain de Tilli*, ou *des Moluques.* Nom donné au fruit d'un arbrisseau du Malabar et des Indes Orientales. Le bois de cet arbrisseau poreux, léger, spongieux, est très-caustique et d'une odeur nauséatique. Plus purgatif que la Coloquinte, son fruit a plus d'action lorsqu'il est verd que quand il est sec. Un grain pesant de son amande prise intérieurement, procure une selle. Son effet est accéléré par une potion d'eau chaude ou de bouillon; mais le ventre est à l'instant resserré par un verre d'eau froide.

Pigo, ou *Picho.* Cette espèce de Carpe est fort commune pendant quarante jours de l'été dans le lac Majeur et le lac de Côme. Elle

est très-féconde, fraie quelquefois sur le bord des rivières, pèse jusqu'à cinq à six livres, est servie sur les tables comme un très-bon mets.

PIHAUHAU. Cet oiseau de Cayenne, très-vif, presque toujours en mouvement, n'habite que les bois, vit de fruits, et sans doute d'insectes volans, à la capture desquels la nature semble avoir formé son bec. Les Pihauhaux marchent en bandes, et précèdent ordinairement les Toucans, toujours en criant aigrement *Pi hau hau.* On ne manque guère de voir des Toucans dans les lieux où l'on rencontre le Pihauhau.

PILET. C'est le nom qu'en Picardie l'on donne au *Canard à longue queue.* Il ne craint pas les plus grands froids, et se porte jusques dans les climats chauds des deux continens. Son plumage est joli, son cri s'entend d'assez loin *hi zouc zouc.* La première syllabe est un sifflement aigu, et la seconde un murmure moins sonore et plus grave. On voit aussi de ces oiseaux en Brie, aux deux passages; ils font la nuance des Canards aux Sarcelles.

PILLULAIRE. Cette plante aquatique, du genre des Fougères dont elle a l'odeur, l'astriction et presque la forme des feuilles et la manière de végéter, a cela de curieux que ses fleurs hermaphrodites sont comme celles du Figuier renfermées dans une enveloppe sphérique, d'où lui vient le nom de Pillulaire. Dans la maturité cette enveloppe s'ouvre en quatre. La plante est vivace; on la trouve fréquemment dans les mares d'eau, en Angleterre, près de Fontainebleau et dans les environs de Paris.

Pillulaire. Voyez *Fouille-merde.*

PILORI. C'est le Rat musqué de la Marti-

nique et des isles Antilles. Il se retire dans des trous de la terre et dans les caves des maisons. Il est extrêmement petit, et à-peu-près de la figure d'un Furet, sa morsure est venimeuse; quand il entre dans une chambre, on le sent et on l'entend crier *kric kric kric.* L'odeur forte de musc qu'il répand par-tout où il passe, est insupportable. Heureusement il n'est pas aussi commun que nos Rats d'Europe. Pour le manger, on est obligé de le laisser à l'air après l'avoir écorché, et de jeter le premier bouillon, à cause de l'odeur. Ses rognons desséchés sont connus sous le nom de *Rognons de musc.*

Piloselle, ou *Oreille de Souris.* Plante ainsi nommée, à cause de la forme et du velu de ses feuilles. Elle est vulnéraire, détersive. On dit qu'il se trouve sur cette plante une espèce de Kermès ou Cochenille bonne en teinture.

Pilote *du Requin.* Voyez *Remora.*

Pimberah. Ce monstrueux Serpent de l'isle de Ceylan est carnacier, dévore le bétail et les bêtes sauvages, les guette au passage, les tue d'un coup de sa queue armée d'une espèce de cheville. Sa vue seule inspire l'effroi. On admire la bigarrure de sa robe.

Piment. Cette plante a plusieurs variétés, qui ne diffèrent que par la nature et la figure du fruit. Sa semence est déliée et chaude. On s'en sert pour assaisonner les alimens; mais l'usage continuel en est dangereux pour l'estomac des Européens. On l'emploie aussi dans les isles pour laver les Nègres écorchés de coups, crainte que la gangrène ne se mette dans leurs plaies. Le *Poivre de la Jamaïque*, *celui de Guinée*,

Guinée, *la Persicaire*, *le Myrte bâtard*, *la Mélisse*, *l'Arbre de cire*, sont mis au rang des Piments.

Pimprenelle. Cette plante croît d'elle-même dans les prés. On la cultive dans les jardins, pour la mêler dans les salades. Prise en teinture, elle a des vertus surprenantes pour purifier le sang et nétoyer les reins. On trouve, dit-on, sur sa tige une espèce de Kermès ou Cochenille bonne en teinture. Le *Boucage* est une espèce de Pimprenelle. Voyez ce mot. La *Pimprenelle d'Angleterre* est vivace, on en fait des prairies artificielles, nourrissantes et rafraîchissantes pour les bestiaux. Elle croît dans les terres légères, sablonneuses, pierreuses, calcaires, et elle résiste aux plus grands froids comme aux plus grandes chaleurs; on la sème dans des sillons distans de neuf pouces; il ne faut pas plus de trois livres de graines par Seterée. Chaque sillon ne doit pas avoir plus de trois pouces de profondeur. Il n'est nécessaire de sarcler que la première année, après cela il y en a au moins pour vingt ans de repos.

Pin. C'est un arbre grand, haut, droit et très-utile. Son bois est résineux. Ses feuilles sont étroites, longues, lisses et cassantes. Il porte à-la-fois des fleurs mâles et femelles. Elles sont rouges, blanches et jaunes suivant les espèces, qui ne laissent pas que d'être variées. La poussière prolifique contenue dans les étamines des fleurs, se répand quelquefois sur la surface de la terre en si grande quantité, que cela a donné lieu à des erreurs populaires. Cette poudre jaune a été prise pour des pluies de soufre. Le fruit que l'on appelle *Pignon*, (voyez ce mot,) reste

au moins deux ans sur l'arbre avant d'avoir acquis sa maturité. A mesure que cet arbre croît, les branches les plus basses sèchent, tombent, et laissent à leur place des nœuds qui, dans le travail du bois, se séparent, ensorte que l'on dirait que ce sont des pièces rapportées. On trouve quelquefois sur le Pin une espèce de duvet soyeux, ouvrage d'insectes, qui, peut-être parviendra à donner une soie argentine, forte et élastique. V. *Psylle.* Il garde pendant l'hiver ses feuilles comme tous les arbres résineux, ce qui le rend propre à décorer les bosquets de cette saison. Voici un caractère bien marqué auquel on peut distinguer communément les Pins, Sapins et Mélèses. Il ne faut qu'examiner les feuilles pour ne les pas confondre. Dans le Sapin chaque feuille est isolée, et porte sur un petit pédicule sans gaîne. Les feuilles du Pin sortent deux, trois, et jamais plus de six d'une même gaîne. Enfin les feuilles du Mélèse sortent par bouquet d'une espèce de mamelon toujours au nombre de plus de six. Le Pin ne vient volontiers que dans les terres légères. Il croît même très-bien dans les sables, le long des côtes de la mer et sur les Dunes. Il pousse très-bien de graines même au milieu des broussailles. Les semences ne lèvent qu'au bout de deux, trois ou quatre ans. Rarement elles sortent de terre la première année. La souche d'un Pin abattu ne repousse point de nouveaux jets comme dans plusieurs arbres; mais les forêts se renouvellent naturellement par les semences qui tombent des vieux arbres. A 60 ou 80 ans, le Pin a acquis toute sa force. Dans quelques pays on en sème des pépinières, dont

on arrache la plus grande partie, lorsqu'ils ont acquis douze ou quinze pieds; ce qui arrive au bout de dix à douze ans. Ce bois sert à échalasser les vignes. Le reste croît en futaie, et est destiné à fournir des planches ou à donner de la résine. Ce dernier produit est le meilleur que l'on retire de cet arbre. C'est à l'âge de 25 ou 30 ans que s'en fait la récolte. Les méthodes varient suivant les pays. La plus commune en France est de former aux pieds des arbres un petit réservoir de trois à quatre pouces de profondeur. Vers la fin d'avril on enlève d'abord trois ou quatre lignes d'écorce, depuis le bas de l'arbre jusqu'à la hauteur de dix à douze pieds dans la largeur de six à sept pouces. Quelques jours après on en enlève un peu plus et ainsi successivement jusqu'au vif, en commençant toujours par le bas. Le suc résineux suinte le long de l'arbre, selon que les chaleurs sont plus ou moins grandes. L'écoulement cesse dès que le froid commence. On fait pareille opération l'année suivante à côté de celle faite l'année précédente, et on continue ainsi de suite, revenant sur les anciennes plaies, quand il n'y a plus d'autre place. On estime qu'un bon arbre peut produire en résine tous les ans, tous frais faits, deux sols, ou deux sols six deniers à son maître, selon le prix des résines. Lorsque l'arbre est vieux, on en retire des planches qui sont d'un grand usage en charpente, pour les bâtimens de mer, les pompes, etc. Les menues branches, les souches et les dépouilles de l'arbre, servent, ainsi que les pièces enlevées pour l'écoulement de la résine, à faire le goudron. Voyez *Bray*,

X 2

Goudron. On ne tire point de résine des arbres qui donnent du fruit. Aussi ayant moins à souffrir, ils sont plus touffus que les autres.

Pin *du Liban.* Voyez *Cèdre.*

Pince. Cet insecte ainsi nommé à cause de la forme de ses antennes, marche à reculons ou de côté pour éviter les corps qui lui font ombrage. Il vit de poux de bois. Aussi le trouve-t-on sur les vieilles caisses, les portes des maisons peu habitées. Il n'y en a guères que deux espèces. La *Pince rouge* et le *Scorpion araigné.*

Pinceau *marin.* Voyez *Arrosoir.* On donne aussi le même nom à une espèce de coralline, ornée à l'un des deux bouts de filamens articulés, très-déliés, semblables à un pinceau. On le trouve attaché sur les rochers, aux environs de Saint-Honorat-de-Lerins. Le tuyau renferme intérieurement une substance charnue qui se répand comme une peinture bien délayée.

Pinche. Petit Sagouin d'une figure singulière et jolie. Sa voix douce ressemble plus au chant d'un petit oiseau qu'au cri d'un animal. Il est si délicat qu'on ne peut le transporter en Europe qu'avec précaution.

Pinéabsou. Arbre de l'Amérique, dont les feuilles sont toujours vertes. Il a l'écorce odoriférante. Son fruit est un dangereux poison, et contient dix ou douze noyaux, dont les Sauvages expriment une huile vulnéraire. Le fruit de cet arbre est fort du goût de la huppe d'Inde.

Pineau. Palmier de Guyane, dont on retire des planches pour construire les cases et pour rendre les chemins praticables. On en fait aussi des lattes.

PINGOUIN. *Pinguin.* Cet oiseau, ainsi nommé à *Pirguedine*, a été jusqu'à-présent confondu avec le Manchot, dont il diffère par la forme du bec, la nature des plumes, et la distance des climats. Les Pingouins habitent les parties septentrionales de l'Europe et de l'Amérique. Leur peau est si épaisse, qu'on a peine à leur couper la tête d'un coup de sabre. Leurs aîles, qui sont fort petites et couvertes de plumes très-courtes, leur servent non à voler, mais à nager. Ils se tiennent presque continuellement à la mer, ne pouvant prendre à terre qu'une position fatigante et pénible. De loin on les prendrait pour des enfans en tablier blanc. Ils ne s'arrêtent à terre que pour y pondre deux œufs et faire éclorre leurs petits, dans des trous qu'ils se creusent et qui leur servent d'habitation. On les rencontre quelquefois en grandes troupes. Si vous les approchez, ils ne fuient point; ils vous regardent fixément et en balançant la tête. On peut s'avancer assez pour les tuer à coup de bâton, sur-tout en les frappant sur la tête. Il y a cependant des précautions à prendre. Cet oiseau cherche à se défendre, et ne manque pas l'occasion de vous entamer le molet. Leur chair est, dit-on, assez bonne à manger.

PINNE-MARINE, *Aigrette*, ou *Nacre de Perles de Provence.* Ce coquillage bivalve, du genre des Moules, s'attache à l'aide de ses fils, dont on a parlé au mot *Bissus*, sur les rochers, à la profondeur de vingt ou trente pieds sous l'eau, pour se mettre à l'abri du roulis des flots et des tempêtes. On l'en détache avec des instrumens de fer appellés *Crampe.* Il y en a

du poids de 12 livres, et qui ont deux pieds et demi de longueur. Leurs bissus, beaucoup plus fins et plus égaux, ont jusqu'à un pied de long. La Pinne-Marine donne des Perles de différentes couleurs. L'animal est retenu dans sa coquille par quatre muscles vigoureux : les battans de sa maison ne s'ouvrent presque pas : lorsqu'il les entr'ouvre, le Polype s'approche pour le dévorer ; mais le Pinnotère, à qui la Pinne-Marine donne l'hospitalité, l'avertit de la présence de l'ennemi. Voyez *Pinnotère, Bissus*. L'analogue fossile se nomme *Pinnite*.

Pinnotère. Cette espèce de Bernard-l'Hermite fait chambrée avec la pinne-marine qui lui donne le logement, et c'est lui qui va à la picorée, se charge du butin, rentre et le partage avec son hôtesse. Lorsque la porte est fermée il fait un petit cri. Les battans s'ouvrent pour le laisser entrer. Ce locataire fidèle paie avec usure le service que lui rend la Pinne-Marine. Car, outre la nourriture qu'il partage avec elle, s'il apperçoit la Seiche ou Polype à huit bras, il avertit son hôtesse aveugle du danger et lui sauve la vie.

Pinson. Cet oiseau est ainsi nommé du mot allemand *Pinck*, formé d'après le cri de l'oiseau. Il est très-vif, toujours en mouvement, toujours gai, commence à chanter plusieurs jours avant le rossignol au printems. Un Pinson aveugle est un chanteur infatigable. Ce chant est plus agréable dans les bois que dans l'appartement. Ces oiseaux voyagent en troupes, et vont, dit-on, passer l'hiver et le tems des neiges dans les déserts de la Tartarie, où les vents laissent de grands espaces à découvert. Comme ils volent

par troupes, on en prend un grand nombre au filet, soit au printems à leur retour, soit en automne à leur départ. Ceux qui passent l'hiver avec nous, près de nos habitations, viennent jusques dans nos basses-cours et y vivent en parasites, se cachent dans les haies fourrées, sur des arbres toujours verds, dans des trous de rochers, où on les trouve quelquefois morts de froid lorsque la saison est trop rude. Les graines d'épine blanche, de pavot, de bardanne, de rosier, de faîne, de navette, de chenevis, le blé, l'avoine, les chenilles, les sauterelles, les insectes ; voilà leur nourriture ordinaire. Le Pinson est plus souvent posé que perché, ne marche point en sautillant, coule légèrement sur la terre, et va sans cesse ramassant. Son vol est inégal. Il se laisse approcher de fort près, pince jusqu'au sang lorsqu'on veut le prendre. Supporte difficilement la perte de la liberté, et souvent se laisse mourir. Son nid, caché avec soin sur les arbres et arbustes les plus touffus, jusques sur les arbres fruitiers de nos jardins, est construit de mousse blanche et de petites racines en dehors ; de laine, de crin, de fil d'araignées et de plumes en dedans. La femelle y dépose cinq ou six œufs gris rougeâtres, semés de taches noirâtres plus fréquentes au gros bout. Le mâle ne la quitte que pour aller à la provision. Ces oiseaux d'un naturel jaloux, se battent à outrance pour une femelle. Si l'on met un jeune Pinson, pris au nid, sous la leçon d'un serin, d'un rossignol, etc. il s'appropriera le chant de ses maîtres, mais jamais nos airs. Cependant quoiqu'un peu rétif, on en fait assez ce qu'on veut. Au nombre des variétés

du Pinson, on remarque dans les cabinets des curieux, la *Tucite*, le *Pinson frisé du Brésil*, le *Pinson à huppe couleur de feu*, le *Pinson de Bahama*. Les *Pinsons d'Ardennes* sont courageux, d'un naturel plus doux que nos Pinsons, peu défians, ne nichent point dans nos climats, y arrivent en très-grandes troupes, y passent quelquefois l'automne et l'hiver, souvent s'en retournent au bout de huit ou dix jours, fréquentent les pays où il y a abondance de faîne. Des nuées considérables de ces oiseaux descendirent, en 1735, 1757, 1765, 1774 et 1775, en Allemagne et en Lorraine. On leur fit une chasse cruelle, notamment dans le pays de Weissembourg, le soir au flambeau.

Pintade. Poule des Indes et d'Afrique que les Espagnols ont nommée *Pintade*, parce que les couleurs de son plumage paraissent avoir été peintes. C'est un très-bon gibier. Quoique ses pieds soient sémi-palmés, cet oiseau court les champs comme la perdrix, et dans nos climats il fréquente les lieux aquatiques moins que les Faisans. Il aime à se rouler dans la poussière pour se débarrasser de la vermine, vole pesamment, court vite, se perche la nuit pour dormir. On en fait la chasse à coups de bâtons. La femelle pond dix-huit ou vingt œufs, tachetés de noir, à terre dans les bois. Le cri des Pintades est aigre et perçant. Mais quoique cet oiseau soit susceptible d'être apprivoisé et même de devenir familier, quoique sa chair soit très-délicate, son cri désagreable et son acharnement contre les autres volailles, ont fait renoncer à l'élever dans les basses-cours. L'on a élevé dans notre climat des Pintades, dont

les œufs d'abord d'un rouge vif, prenaient enfin une teinte couleur de rose. Ces œufs sont très-bons à manger, mais les Pintadeaux très-difficiles à conserver. On a reconnu que le Coq-Pintade s'accouple avec la Poule domestique. De cette génération artificielle, il n'en est résulté qu'une race imparfaite qui ne produisait que des œufs clairs.

Pintade. La coquille qui porte ce nom est du genre des Huîtres. Sa belle nacre nuancée de violet la fait admirer des curieux.

Pipal, ou *Cururu.* Cette espèce de Crapaud se voit à Surinam sur la côte d'Or. Il y en a de monstrueux. Leur bave et leur urine causent des inflammations. Ces animaux séchés et réduits en poudre sont un dangereux poison. Le dos de la femelle est parsemé de boutons de la grosseur de petites perles ; ce sont autant d'œufs couverts de leur coque, d'où sortent une multitude de petits Crapauds. Par combien de moyens divers la nature arrive au même but ! Comment se fait la fécondation ? Est-elle la même que dans les Crapauds ? Voyez *Crapaud.*

Pipit. Voyez *Cotinga.*

Piques *du Pérou.* Cette espèce de Chique est la même que le *Niguas* ; voyez ce mot.

Piquebœuf. Cet oiseau du Sénégal se pose sur le dos des bœufs ou vaches, perce les tumeurs qu'il apperçoit, pour en tirer les vers provenans d'œufs déposés par une espèce de mouche, connue sous le nom d'*Oestre.* Voyez ce mot.

Pisang. Nom donné aux Figues, belles et exquises, de l'isle de Java.

Pisolithe. C'est le nom qu'on a donné jadis à des globules calcaires, qui ont la grosseur

et presque la forme des pois. Ils sont du genre des *Oolithes.* Voyez ce mot.

Pissasphalte. Substance bitumineuse que l'on trouve près de Rome et en Norvège. Le puits de la Pège, à une lieue de Clermond-Ferrand en Auvergne, est un rocher d'où il suinte une poix épaisse et de mauvaise odeur. Cette poix, échauffée par l'ardeur du soleil, s'étend beaucoup ; elle est charriée par l'eau de la source qui sort du pied du rocher. Cette eau salée est piquante, cause long-tems une provocation de salive violente. Il n'est pas prudent de marcher sur le rocher, lorsque le soleil y donne. On a vu des personnes y laisser les semelles de leurs souliers. Le *Bitume limoneux* ou *de Babylone*, est une espèce de Pissasphalte, que l'on trouve dans le canton d'Appenzel et ailleurs. Il sert à graisser les voitures, entre dans la composition du Spalme. Les tours d'Egypte et les murs de Babylone étaient, dit-on, cimentés avec ce bitume. L'on ajoute que ce limon enflammé est capable de brûler un soldat, malgré l'épaisseur de son armure. Le Pissasphalte est, à cause de son odeur, nommé *Stercus diaboli minerqlis.* Il est d'une consistance moyenne, entre celle du Pétrole ordinaire et de l'Asphalte, ou bitume de Judée.

Pissenlit, Voyez *Dent de Lion.*

Pistache *de terre.* Voyez *Pois terrestres.*

Pistachier. On en distingue trois espèces : le *véritable Pistachier* cultivé dans les Indes et les pays chauds ; le *Pistachier sauvage* connu sous le nom de *Térébinthe*, (voyez ce mot,) et le *faux Pistachier.* Ce dernier décore nos bosquets de printems. On le taille en pomme. Le vrai

Pistachier est mâle ou femelle, rarement hermaphrodite. Lorsque l'individu femelle n'a point de mâle dans son voisinage, il courrait risque de ne rapporter aucun fruit, si les paysans n'avaient soin de recueillir la poussière fécondante du mâle et de la répandre sur les feuilles de l'arbre femelle. Le vrai Pistachier s'élève assez bien dans les serres chaudes. Son fruit est nourrissant. Les confiseurs et les épiciers en débitent beaucoup. On en fait des confitures et des dragées bonnes, dit-on, contre le dévoiement.

Pitchou. C'est le nom d'un petit oiseau de Provence, qui se rapproche du genre des Fauvettes. Il fait sa nourriture des papillons du chou. Le soir il se tapit et se loge entre les feuilles du chou pour échapper à la Chauve-Souris, son ennemi, qui rode autour de ce froid domicile.

Pithèque. Ce Singe, qui a tout au plus un pied et demi, est commun en Asie, en Lybie, vit d'herbes, de blé et de fruit. Il va en troupe dérober dans les jardins ou les champs, fait beaucoup de dégât, perd plus qu'il ne consomme ou n'emporte. Ces brigands réunis pour butiner, ne s'engagent pas sans précaution. Un d'eux monte sur une éminence, observe et fait signe aux autres par un cri lorsqu'il ne voit personne, reste là pendant le pillage ; s'il voit venir quelqu'un, il jette de grands cris. La troupe se sauve dans les montagnes, saute d'arbre en arbre. Les femelles, quoique chargées de cinq ou six petits sur le dos, ne laisse pas de s'élancer de branche en branche. Le Pithèque a beaucoup de malice; lorsqu'il est farouche, il mord; c'est cependant le plus docile des Singes. Il s'apprivoise aisément, pour peu qu'on le flatte. Pour le prendre, on

met à l'entrée de la caverne où il fait pour l'ordinaire sa demeure, des boissons fortes et enivrantes qui l'endorment.

Pito. Oiseau de l'Amérique. Son bec long et fort lui sert à se creuser dans les rochers un trou dont il fait sa retraite et son nid. On prétend qu'il se sert d'une herbe que les Espagnols appellent *herbe des Pitos*, et à laquelle ils attribuent une vertu singulière, pour rendre facile à percer les choses dures et le fer même.

Pitpit. Cet oiseau gai, vif, toujours sautillant, demeure dans les climats les plus chauds de l'Amérique, qu'il ne quitte point. On les voit en grandes troupes dans les bois, perchés sur les grands arbres, et vivant familièrement avec d'autres petits oiseaux d'espèces étrangères. Il y en a plusieurs espèces et variétés.

Pivert. Cet oiseau varie par la grandeur de sa taille ou par la bigarrure de son plumage. Le Pivert ordinaire fait la chasse aux insectes et fourmis, marche souvent à terre, sonde avec son bec les arbres creux, fait un trou, y introduit son bec en sifflant, avance sa langue hérissée de petites pointes et gluante à l'extrêmité, fait sa proie des insectes, qui se croyaient en sûreté dans le cœur des branches ou sous l'écorce des arbres, du vieux bois, même des bûches flottées. Le bruit qu'il fait dans les forêts en frappant sur les Peupliers, les Hêtres, les vieux arbres, se fait entendre de loin. Il se montre sur-tout au printems, et fait entendre ses cris aigus et rauques, *ticacan ticacan*, en volant par bonds d'une forêt à une autre; ou dans le tems de la pariade, *tio tio tio*, très-répétés du ton d'un éclat de rire. Son vol est lent, à moins qu'il ne

soit poursuivi par l'Epervier ou l'Emérillon. Il se précipite alors en criant de toutes ses forces. Les trous qu'il creuse dans les arbres, semblent avoir été faits avec le compas. Si l'oiseau tourne autour de l'arbre qu'il frappe de son bec, c'est pour courir après les insectes qui se sauvent, et non pour voir si l'arbre est percé d'outre en outre. C'est au cœur d'un arbre vermoulu qu'il place son nid, à quinze ou vingt pieds au-dessus de terre, et plus souvent dans les arbres de bois tendres, tels que trembles ou marsauts. La ponte est ordinairement de cinq œufs verdâtres, avec de petites taches noires. Le trou du nid est quelquefois si oblique et si profond, que le mâle et la femelle y nourrissent leurs petits à l'aveuglette. Lorsqu'on prend cet oiseau à la pipée, c'est par hasard. Il répond moins à l'appeau qu'attiré par le bruit que fait le pipeur en frappant contre l'arbre qui soutient sa loge. La chair de cet oiseau n'est pas bonne à manger. Comme il est fort gras en automne, on en vend beaucoup au marché de Boulogne. A Cayenne on donne à ces oiseaux le nom de *Charpentier*.

Pivoine. On distingue cette plante en mâle et femelle : les feuilles de celle-ci sont déchiquetées. La fleur de Pivoine approche beaucoup de la Rose par sa forme et sa beauté. Il y en a de blanches, de rouges, de panachées. Elles sont sans odeur. On les cultive pour l'ornement des plates-bandes, d'autant mieux que les feuilles forment une belle verdure. On vante la racine de Pivoine pour fortifier les nerfs et le cerveau. Homère dit que la Pivoine a été nommée *Pœonia*, d'un médecin appellé *Pœon*, qui s'en servit pour guérir Pluton d'une blessure qu'il avait

reçue d'Hercule. Elle vient de graine, mais un peu lentement.

PLANÈTES. On donne ce nom à des corps célestes qui tournent autour du Soleil. On en compte sept principales,

Mercure ☿,	Jupiter ♃,
Vénus ♀,	Saturne ♄,
La Terre ♁,	Herschel ♅.
Mars ♂,	

La Lune ☾ est une Planète du second ordre; c'est le satellite de la Terre. Jupiter a quatre satellites; Saturne en a cinq, et ces satellites sont aussi des Planètes secondaires. Il est quelquefois difficile de distinguer les Planètes des Étoiles fixes; cependant, comme il n'y a dans le Zodiaque où se trouvent toujours les Planètes, que quatre Étoiles de la première grandeur, *Aldebaran*, *Régulus*, l'*Épi de la Vierge* et *Antarès*. Lorsqu'on a appris à les connaître, et qu'on sait à-peu-près la direction ou le contour du Zodiaque, on distingue facilement une Planète, dès qu'on voit un astre qui est à-peu-près de la même lumière, et qui n'est pas une des quatre Étoiles qui viennent d'être indiquées. Ce qui sert encore à distinguer les Planètes, c'est qu'elles ne sont point scintillantes comme les Étoiles, à l'exception toutefois de Vénus qui scintille dans certains tems. On sait que la scintillation des Étoiles n'est qu'apparente, et qu'elle est due aux vapeurs à travers lesquelles nous les voyons. Cela est si vrai que cette scintillation est presque insensible dans les pays où il n'y a pas de vapeurs.

Planorbis. Ce coquillage d'eau douce du genre des Limaçons est très-commun, sur-tout dans la rivière des Gobelins près Paris. Les tentacules de l'animal sont minces et filiformes. Il est hermaphodites et s'accouple comme les Buccins. Le Planorbis de l'isle des tonneliers est plus beau que les nôtres.

Plantes. Il n'est point d'étude plus agréable, plus récréative, plus satisfaisante, moins difficile, et en même-tems plus utile que celle de la botanique. Les individus se trouvent à chaque instant sous nos pas, ils ne peuvent échapper à notre observation, quand on connaît une fois les caractères des genres déterminées par les plus célèbres botanistes, on ne tarde pas à reconnaître, avec un peu d'étude, les individus qui tombent sous la main. Cette connaissance est plus un jeu de la mémoire que les fruits du raisonnement. C'est une chose qui nous paraîtrait tenir du prodige, si nous n'y étions accoutumés, de voir une graine mise en terre y prendre racine et produire une plante dont la tige s'élève insensiblement, jette des branches, se couvre de feuilles, s'embellit de fleurs odorantes et parées des plus riches couleurs, ou devenir un arbre chargé des fruits les plus délicieux. Quelle douce émotion n'éprouve-t-on pas tous les ans, lors du renouvellement du printems, à la vue du tendre feuillage qui décore les arbres de nos forêts dépouillés de leur verdure, par les noirs frimats de l'hiver. La surface de la terre est un tableau magique, dont les objets paraissent et disparaissent, passent sous nos yeux avec rapidité, se succèdent les uns aux autres, ou plutôt c'est un grand livre

toujours ouvert, dont la page n'est plus la même d'un jour à l'autre. La main du tems en tourne les feuillets; celui de la veille est perdu pour la lecture. Dans ce livre, tout intéresse, l'immense variété des plantes, leur accroîssement, leurs formes, leur végétation, leurs organes, leur transpiration, leur fécondation, leur reproduction, leurs propriétés, la beauté de leurs fleurs, leur odeur suave, leurs fruits, leurs graines. Est-il rien de plus propre à piquer la curiosité et à faire naître en nous le desir de connaître des productions que l'ignorant, que l'imbécille foule à ses pieds, tandis que le philosophe est quelquefois tenté de se prosterner devant elles plein de respect et de reconnaissance pour l'Être-Suprême, qui a fait à la terre un si beau présent, et qui nous a donné des sens pour en jouir avec délices. Jettons un coup-d'œil rapide sur l'organisation de ces intéressantes productions. Les plantes sont pourvues d'organes pour la respiration; l'air est nécessaire à leur existence. D'autres organes sont destinés à recevoir et distribuer la nourriture, à faciliter le mouvement et la circulation de la sève, à procurer les évacuations par une transpiration insensible. Elles obéissent aux loix de l'amour. La corolle est le lit nuptial; la poussière des étamines est le principe qui féconde la graine; le pistil est l'organe où s'opère la fécondation. Les plantes semblent prendre quelque soin de leur progéniture. Le *Valantia* cache ses graines sous ses feuilles, l'*Asarina* sous ses péduncules, le *Trifolium subterraneum* et le *Lathirus subterraneus* dans la terre même. Il y a des plantes éphémères qui ne durent qu'un jour, tels que le Champignon

pignon appelé *Pésizaé*, qui dans l'automne donne aux terrains nuds l'apparence d'un parterre émaillé de fleurs; des arbres, tels que le Chêne, l'Orme, le Châtaignier, les Baobals vivent des siècles. Les plantes sont sujettes à des maladies, à des excroissances, à des superfœtations, à la stérilité : la plupart sans armes contre des ennemis qu'il ne leur est pas permis de fuir, quelques-unes donnent des signes marqués de mouvement de sensibilité. L'*Hedisarum girans*, qui croît au Bengale sur les bords du Gange, présente dans ses feuilles un mouvement particulier, indépendant du soleil, des vents et de la pluie. Plusieurs de nos plantes à fleurs radiées, se tournent vers le soleil. Il y a des fleurs qui s'ouvrent et se ferment à des heures réglées du jour et de la nuit. La sensitive se contracte dès qu'on la touche. Linnée nous a laissé des observations curieuses sur le sommeil des plantes. Les *Acacia*, le *Robinia*, le *Tamarin*, l'*Absus*, l'*Abrus*, le *Sesban* replient leurs feuilles pendant la nuit, soit pour se garantir des injures de l'air, soit pour réparer leurs forces et en acquérir de nouvelles dans un doux repos. Le *lotus ornitopodioides*, cache aux approches de la nuit ses fleurs sous trois feuilles, comme sous un toît. Parcourez les campagnes, les bois dans une belle nuit d'été, vous serez frappé de l'aspect étranger que présente les arbres et les plantes. Le botaniste lui-même, à peine à reconnaître les plantes qui lui sont les plus familières. Il est une infinité d'autres phénomènes, remarquables dans les végétaux; mais ils appartiennent à l'histoire des individus. Voyez *Fraxinelle*, *Sensitive*, etc., etc., etc.

Plaqueminier. C'est un arbre d'Afrique dont on distingue le grand et le petit. Ses feuilles sont amères ; son fruit d'une saveur gracieuse. Tournefort en a vu un vieux pied chargé de fruit aux environs de Paris. Si l'on en croit M. Duhamel, un Normand en a fait du cidre à la Louisiane, et l'on peut en composer des galettes astringentes, qui arrêtent les dyssenteries et hémorragies.

Platane. Ce bel arbre, originaire d'Afrique et d'Amérique, s'est naturalisé dans nos climats. Il se plaît dans les lieux humides, se dépouille de son écorce qui se détache par plaque, est propre à faire de belles avenues et des salles vertes dans les parcs, et à décorer les bosquets d'automne. Ses feuilles ne sont guères attaquées des insectes. On rapporte que le prince Caïus donna à souper à quinze personnes dans le tronc creux d'un Platane, et que Mutianus soupa et coucha, lui vingt-unième, dans la cavité d'un Platane qui avait plus de quatre-vingts pieds de diamétre ; mais Pline n'est pas toujours croyable dans ses histoires merveilleuses.

Platine. Ce mot espagnol signifie *petit argent*. On ne connaît pas bien encore cette substance métallique découverte dans l'Amérique Espagnole au Pérou. On a observé qu'elle a la couleur de l'argent, la pesanteur et la fixité de l'or, la dureté du fer. Elle est comme ce dernier métal attirable à l'aimant ; mais elle en diffère en ce que le feu qui détruit cette propriété dans le fer, la rend encore plus sensible dans la Platine. On s'est assuré par des expériences chimiques que c'est une substance métallique particulière, ordinairement alliée au

fer, mais dont on peut la dépouiller entièrement par l'arsenic et d'autres procédés. C'est la substance la plus pesante de la Nature. C'est à Choco, au Pérou et à Santafé près de Carthagène que se trouvent les mines de Platine. L'eau, l'air, le feu, les acides, rien ne peut l'altérer. L'eau régale et le foyer du verre ardent sont les seules puissances actives qui agissent sur la Platine d'ailleurs peu ductile et peu malléable. La chimie, cette science si propre à éclairer la minéralogie, a découvert bien des singularités dans le mélange de la Platine avec les métaux et les demi-métaux. Les métaux malléables perdent de leur ductilité. Le fer n'est plus sujet à se rouiller; le cuivre à se ternir. Elle se combine avec tous, les roidit, les durcit, change leur couleur et leur tissu, et ne peut en être séparée sans corroder la matière. Le bismuth est le seul des demi-métaux qui ne se durcisse pas par l'alliage. Les métaux composés, tels que le laiton, en éprouvent aussi les effets. Par-tout elle communique son intensité et ses qualités à un degré plus ou moins grand. Il n'est pas commun de voir la Platine telle qu'elle sort de la mine. Les Espagnols, qui seuls ont le secret de la fondre aisément au moyen d'une petite quantité d'arsenic et de soufre, ne nous font passer que des ouvrages par eux faits avec cette matière, comme télescopes, miroirs, boules, garde-d'épées, tabatières et autres bijoux. Quelques artistes, en l'alliant à l'or, le vendaient en lingots, dont il était absolument impossible de connaître la fraude, ni à la vue, ni par les essais ordinaires. Pour prévenir les abus de la fraude, les nouvelles expériences de

la chimie ont appris à les découvrir. Un des procédés les plus simples est de faire dissoudre un morceau du lingot suspect dans l'eau régale, et de le distribuer dans deux vases : dans l'un on versera du sel ammoniac dissous dans de l'eau ; la Platine s'y précipitera sous la forme d'un sédiment couleur de brique ; dans l'autre on versera du vitriol martial aussi dissous dans de l'eau, la liqueur se troublera et il se formera un précipité d'or. Cette séparation est fondée sur ce que le vitriol martial a la propriété de précipiter l'or et non la Platine, qui n'est elle-même précipitée que par le sel ammoniac. Sa dissolution dans l'eau régale ne teint point les plumes et les os des animaux, ni l'étain, comme la dissolution de l'or. On assure que la Platine contient 20 karats d'argent fin par once.

Platre. Voyez *Gypse*.

Pleureur. Voyez *Sai*.

Pléyades. (Astron.) Constellation composée de six étoiles ; elle est située sur le dos de la constellation du Taureau, du côté de l'occident, en tirant vers le nord relativement à Orion ; en sorte que les trois étoiles du Baudrier d'Orion indiquent, par leur direction, d'un côté les Pléyades, et de l'autre Sirius. Les anciens regardaient ce groupe d'étoiles comme fort redoutable aux marins, et leur attribuaient la cause des pluies et des tempêtes.

Cette constellation, nommée aussi *la Poussinière*, passe au méridien à dix heures du soir, vers le 15 décembre. Vers le Nord, entre les Pléyades, et non loin de l'étoile (*s*) du Bélier, est une petite constellation appelée la *Mouche*, qu'il ne faut pas confondre avec une

autre de même nom qui se trouve dans l'hémisphère austral, et qui est invisible pour nous. *Voyez*, *Planches* 1 *et* 2, *la figure et la position des Pléyades et de la Mouche.*

PLIE. Poisson de mer du genre des Soles. Lorsqu'il est petit on le nomme *Carrelet*. La Loire et l'étang de Montpellier en sont bien fournis. On le trouve aussi dans les étangs de mer et dans les rivières fangeuses. C'est dans l'Océan que s'en fait la pêche la plus abondante. La Plie se cache dans le limon et le sable, vit d'Escargots, de coquillages et de petits poissons, quitte dans la belle saison le fond de la mer, cherche les côtes, fraie en février et mars, et dépose entre les pierres et dans les herbages, ses œufs, que mal-à-propos on attribue aux Chevrettes, ou au moins le soin de les couver. Il est aisé de la prendre, quand la mer se retire. On en fait beaucoup dessécher en Flandre et en Hollande. La chair du poisson frais est bonne à manger, nourrissante et laxative. Les Flamands ont un goût singulier pour ce poisson desséché; il répand cependant une odeur désagréable. On les voit souvent le matin manger ce poisson sans pain comme du croquet. Il les excite à boire. La *Plie rude* de la mer du Nord habite les sables au fond de la mer et vit de jeunes Crabes et de petits Homards. Sa chair est blanche et de bon goût. Le docteur Bloch donne le nom de *Zèbre de mer* à une espèce de Plie des Indes orientales, rude au toucher comme la précédente, et dont le corps a comme le Zèbre des bandes transversales et alternatives.

PLOMB. C'est de tous les métaux, après le

mercure, le moins solide ; après l'or et le mercure, le plus pesant. Il fond au feu plus aisément qu'un volume égal de beurre et de cire. Il est très-tenace, presque point sonore, aussi peu élastique. Il se calcine en chaux d'abord noirâtre, puis blanche, puis jaunâtre, c'est le *massicot;* enfin rouge, c'est le *minium*. Un peu plus de feu le convertit en un verre jaune susceptible de poli, avec lequel on imite l'ambre et dont on fait des colliers. Il a encore la propriété d'aider à la vitrification des pierres ou terres réfractaires, même des autres métaux, et de les scorifier, excepté l'or et l'argent. Il s'allie difficilement avec le fer et le nikel, mais très-bien avec tous les autres métaux; plus aisément cependant avec le mercure, avec lequel il s'amalgame mieux qu'avec l'étain : nullement avec le Cobalt. Ses fractures offrent des prismes jusques dans leurs plus petits élémens. Ses mines, qui sont toujours profondes, se trouvent dans beaucoup de pays, sur-tout en France, en Angleterre et en Allemagne. Il s'en rencontre dans toutes sortes de matrices, accompagné de fer, de cuivre ou de pyrites. Enfin, ses variétés sont infinies. Mais on prétend que ses mines sont toujours plus ou moins accompagnées d'argent. C'est la difficulté de l'extraire de sa matrice qui rend l'exploitation du Plomb plus ou moins difficile. Quelquefois il se rencontre pur en rameaux ou en grains. La mine de Plomb verte est une des plus recherchées des curieux, à cause de la beauté de ses couleurs. Elle est d'ailleurs abondante. Il s'en trouve de blanche, ou en cristaux transparens, ou opaque et farineuse. Elle est mêlée

de spath. Il y en a en cristaux noirs et très-friables. La mine de Plomb sulfureuse est la *Galène* ; voyez ce mot. La *mine de Plomb grainelée* est semblable à un amas de limaille ; elle est plus ou moins riche en argent. Celle à petits grains en contient le plus ; mais la *mine de Plomb ordinaire* et la plus riche est celle en cubes, que l'on appelle dans les cabinets *mine de Plomb à facettes*, et dans le commerce *Alquifoux* ; c'est celle dont se servent les potiers de terre pour faire leur vernis. Ce métal a la propriété d'être aisément détruit et régénéré. C'est ce qui donne la facilité de le produire sous tant de formes avec cette singularité que plus on le calcine, quoiqu'il fume beaucoup, plus il augmente en poids absolu, au point que 100 livres de Plomb malléable donne 115 livres de minium ; mais si on régénère ce minium en y ajoutant du phlogistique, on ne trouve plus qu'environ 95 livres de Plomb. Selon qu'il a été préparé, on le nomme *Plomb en Saumon*, ou *en navette*, et *Plomb laminé*. En peinture, en médecine, en poterie, en teinture, on fait usage de ce métal, ou des compositions de ce métal diversement combinées et sous différens noms.

Plombagine. Cette substance, que les chimistes français appellent aujourd'hui *carbure de fer*, n'est autre chose qu'un mêlange de charbon et de fer, ou, suivant Scheele, une combinaison du phlogistique en grande proportion avec l'acide aërien et un peu de fer. Elle n'est pas volatile au feu ni sensiblement altérée par les acides. Mise à détonner avec le

nitre, elle laisse une masse fluide, noire et brillante. Traitée avec les réductifs, elle ne donne pas de régule. Mise en dissolution dans l'eau, point de foie de soufre; chauffée brusquement au chalumeau, elle décrépite, se volatilise en partie, devient plus légère; tenue trop long-tems, elle y diminue de volume, et se consume sans laisser comme la Molybdène une poussière blanche dans la cuillère. Le borax et le sel microcosmique n'y occasionnent aucun changement. On trouve la Plombagine en Allemagne, en Espagne, en Amérique, en France, à Bléoux, dans la haute Provence, dans le comté de Foix, etc. mais la plus pure est celle du duché de Cumberland en Angleterre. On en fait des crayons. Voyez *Molybdène*.

PLONGEON. Cet oiseau aquatique a, comme les Canards, de la peine à marcher, à cause de la position de ses pieds. Il reste moins sous l'eau que les Grèbes. Il y a des Plongeons de mer et des Plongeons de rivière ou d'étang. Le petit Plongeon de mer est d'une saveur et d'une odeur désagréable. Il a plus d'agilité dans l'eau que sur terre. Il ne s'élève guère au-dessus de l'eau, qu'il ne se replonge après avoir regardé de tous côtés. Cependant dès qu'il a pris son essor, il vole fort long-tems. Ces oiseaux ont l'instinct de se plonger dès qu'ils apperçoivent la lumière du fusil. On les appelle *mangeurs de plomb*. Le *grand Plongeon tacheté des mers du Nord*, mérite d'être remarqué. *L'Imbrim* et le *Lumme* sont aussi des Plongeons du Nord. Voyez *Lumme*, *Imbrim*.

PLUIE. Voyez *Pluye*.

Plumbatæ, *Plombeaux*. Les anciens usaient de cet instrument pour châtier les esclaves. C'était un supplice réservé aux gens de basse condition et à ceux qui ne payaient pas leurs dettes. Les boules étaient de plomb. On dépouillait les personnes que l'on voulait châtier. On les liait à des colonnes ou à des pièces de bois pour les battre. Quelquefois on les étendait sur la terre, ou on les suspendait debout, ou on les couchait sûr des pierres aiguës. Mais il était défendu d'en frapper les coupables jusqu'à mort. On s'en servit au tems de la persécution, pour tourmenter et fouetter les chrétiens.

Plume *marine*. Tous les naturalistes conviennent de l'existence de ce zoophite qui, par sa forme dans quelques espèces, ressemble à une plume d'oiseau garnie de ses barbes. Mais est-il bien démontré que ce zoophyte est un composé de différens polypes distincts réunis en société sur une même tige, et que ce n'est pas un seul et même polype, dont, ce qu'on appelle polypes, seraient les membres, et peut-être autant de bouches, comme le prétend Bohadsch? Ce dernier auteur compte trois espèces de Plumes marines, dont il a donné, (*Planch.* 8 *et* 9.) de bonnes figures dessinées d'après les animaux vivans. La première espèce, qu'il appelle *Plume marine rouge*, est composée de deux parties bien remarquables : l'une, c'est le tronc nu, pyramidal, parsemée, par-tout de petits mamelons de couleur pourpre et quelquefois rose ; l'autre, ce sont des espèces d'aîles ou barbes de plumes chargées chacune dans leur longueur et sur leur marge,

de 24, 27, 30 petits globules ou corps cylindriques terminés par huit petits filets mobiles. Cette face concave est le côté du ventre; la face convexe opposée fait partie du dos. Le tronc est creux et revêtu intérieurement d'une membrane parenchymateuse, mais à quelque distance de la membrane extérieure musculeuse. L'intervalle entre ces deux membranes est occupé par un nombre prodigieux d'œufs gros comme la semence du *papaver erraticum*. Une espèce d'os épais au plus d'une ligne et quadrangulaire dans son milieu, forme l'axe de la cavité du tronc. Bohadsch avait pris une de ces Plumes marines, et l'avait mise dans un bocal avec de l'eau de la mer. Il y remarqua un mouvement bien singulier. Cet animal se contractant vers la partie inférieure du tronc, présenta d'abord à l'extrémité une zône d'un pourpre foncé, qui parcourut successivement le reste du corps jusqu'à l'extrémité opposée. A peine cette zône était-elle parvenue au bout de la Plume, qu'une autre zône se formait de la même manière et faisait le même trajet. Ce mouvement ondulatoire semblerait avoir quelque rapport avec le systole et diastole qu'on remarque dans les Chenilles. Il y a lieu de penser que ce zoophyte a la faculté de se déplacer, et qu'il ne reste point fixe à une même place. C'est en pleine mer qu'on prend quelquefois ce zoophyte avec d'autres poissons: lorsqu'il vogue à la surface de la mer, son corps est environné d'une multitude innombrable de petites bulles brillantes comme des étoiles; ce qui lui a fait donner le titre de phosphorique. Il serait difficile de dire de quoi il se nourrit.

Bohadsch en l'ouvrant n'y a trouvé qu'une once d'eau salée. La seconde espèce est *grise*. Ce zoophyte, long de 8 pouces, se rapproche beaucoup de la première espèce par la forme extérieure. Il est pareillement garni de chaque côté de trente rayons ou lames en forme de barbe de plume. Chaque rayon en forme de faulx a sa partie concave du côté du dos, sa partie convexe du côté du ventre. Du reste mêmes rapports avec la précédente, même mouvement, même organisation, même manière de vivre.

Plume du Poisson Paon. C'est le nom donné par des pêcheurs à la troisième espèce de Plume marine de Bohadsch. Ce zoophyte a dix ou douze pieds de long et plus. S'il n'était carré ce serait un vrai tuyau de plume sans barbe, à l'exception toutefois qu'il ne se termine pas en tige fine et menue. Trois de ses faces sont couvertes de corps cylindriques, en tout semblables à ceux qu'on remarque sur les lames des deux espèces précédentes. On en compte jusqu'à 1310 arrangées symétriquement, obliquement et à égale distance les uns des autres. Ils conservent leur forme même après la mort de l'animal, et ne disparaissent pas comme dans les espèces précédentes. Cette espèce est toujours adhérente à quelque corps, et ne change pas de place. On trouve la figure de ces différentes espèces dans Bohadsch: aucune d'elles ne se mange.

Plume de Paon. Les Hollandais donnent ce nom à la charnière des Huîtres nacrées qu'ils font dessécher, taillent en forme de plumes et polissent de manière à lui donner un beau lustre.

Pluvier. Cet oiseau, qui ne fait que passer au printems dans nos provinces de France, pour aller nicher dans les contrées du Nord, revient par troupes nombreuses pendant les pluies d'automne; ce qui l'a fait nommer *Pluvier*. Il passe dans des climats plus tempérés, aussitôt que la neige commence à tomber. Il a les habitudes et l'instinct des Vanneaux, des Bécasses, des Courlis, fréquente les lacs, les rivières, les prairies, les lieux humides, se nourrit de mouches et de vers, est toujours en mouvement. Son vol est rapide et bruyant, sa chair délicate, savoureuse, mais peu nourrissante. Les Pluviers demeurent attroupés tout le jour, et ne se séparent que pour passer la nuit. Ils se dispersent le soir sur un certain espace où chacun gîte à part; mais dès le point du jour, le premier éveillé ou le plus soucieux, celui que les oiseleurs nomment *l'Appelant*, qui peut-être fait la sentinelle, jette le cri de réclame *hui hieu huit*, et dans l'instant tous les autres se rassemblent: c'est le moment de la chasse au filet. On en fait une capture abondante. On en prend des quantités dans les plaines de Beauce et de Champagne. Le *Pluvier doré* est une des espèces les plus belles et les plus communes. Le *Guignard* (voyez ce mot) a la chair encore plus délicate que le Pluvier. On a improprement donné le nom d'*Alouette de mer* au *Pluvier à collier*, et celui de *Pluvier de mer* au *Vanneau Pluvier*. Le *Pluvier criard*, aussi nommé *Kildir*, à cause de son cri, désole les chasseurs, parce qu'il donne l'allarme et fait fuir toute espèce de gibier. Le *Pluvier armé* de Cayenne est remar-

quable par des éperons assez longs qui sortent du pli de son aîle. Le *grand Pluvier* appelé *Courlis de terre* est un oiseau craintif et sauvage qui préfère les terres sèches et les lieux élevés, part de loin sur-tout pendant le jour, vole alors assez bas près de terre, court aussi vîte qu'un Chien, se tapit au moindre bruit, et se nourrit de mouches, de scarabés, de petits limaçons et coquillages terrestres. Ces oiseaux solitaires et tranquilles pendant le jour se mettent en mouvement à la chûte du jour. Leur voix de rappel se fait entendre au loin par les cris répétés *turrlui turrlui*. Ils ne cessent de crier pendant la plus grande partie de la nuit. La femelle ne pond que deux ou trois œufs sur la terre nue, entre des pierres ou dans un petit creux qu'elle forme sur le sable des landes et des dunes. Le mâle, vif et constant dans ses amours, ne la quitte pas, et l'aide à élever la petite famille. L'incubation dure trente jours. Cet oiseau, que M. de Buffon a nourri pendant un mois avec de la viande cuite, était toujours farouche et craintif.

Pluye. Les vapeurs qui se sont élevées de la terre et de la mer dans la moyenne région de l'air, et forment les nuages, (Voyez *Nuées*.) comprimées par les vents, ou réunies par la condensation de l'air, tombent par leur propre poids en larges gouttes quand l'air est plus raréfié, en gouttes moins grosses, quand l'air est plus dense, en petites gouttes et en forme de *bruine*, lorsque l'aggrégation des vapeurs se fait lentement, continuellement et successivement. Il pleut quelquefois en été, quoiqu'il ne paraisse en l'air aucun nuage, ce qui vient de ce que

la grande chaleur fait monter plus de vapeurs que l'air n'en peut soutenir. Ces vapeurs trop éparses et trop peu sensibles pour avoir l'apparence d'un nuage, tombent en grosses gouttes, et cette pluie ne dure pas. Il pleut rarement lorsqu'il fait un grand vent, à moins que le vent ne vienne de haut en bas. Le voisinage de la mer et des forêts donne des pluies fréquentes. L'eau de pluie n'est pas pure, et l'est encore moins après une grande sécheresse. L'eau de pluie enfermée dans une phiole bien fermée, se charge de petits nuages blanchâtres, qui augmentent, s'épaississent, deviennent une humeur muqueuse; elle tombe au fond, corrompt la masse de cette eau, et la change en liqueur visqueuse. Il n'est pas très-étonnant de voir tomber avec la pluie des œufs d'insectes, des semences de plantes, de la poussière, quelques ordures légères et autres petits corps étrangers. Mais des pluies de grenouilles, des pluies de poissons, des pluies d'argent, des pluies de pierres! pourquoi ne pas ajouter aussi des pluies d'Éléphans, des pluies de Crocodiles? On a parlé de pluies de sang; l'on sait aujourd'hui que des Chrysalides, après leur métamorphose, laissent sur les murs des traces rouges, et que des pucerons aquatiques multipliés dans des canaux et fossés bourbeux, font paraître l'eau toute rouge. Les mois de l'année où les pluies sont ordinairement les plus abondantes, sont les mois de juin, juillet et août. Il en tombe assez communément autant dans ces trois mois que dans les neuf autres. A Paris, année commune, il tombe un peu plus de dix-sept pouces d'eau par an.

POCILLATOR, *Échanson*. Le luxe, la magnifi-

cence, l'élégance régnaient dans les repas des anciens. Ils se faisaient servir à table par des jeunes gens couronnés de fleurs, de pampres de vigne. Les vases qui contenaient les liqueurs avaient quelquefois la forme du col d'un animal avec sa tête.

Podure, ou *Pou sauteur*. Cet insecte diffère peu du Pou. Il y en a plusieurs espèces. Les uns habitent les eaux paisibles, sautent et marchent aisément sur la surface de cet élément. Ils s'assemblent en troupe le matin sur le bord des étangs, des rivières et des réservoirs. D'autres se trouvent dans les endroits humides, sous les feuilles, les écorces et les pierres; d'autres dans des monceaux de bois pourri, des Champignons, sur des couches de Melon. En Laponie, on les voit courir sur la neige. Mais lorsqu'elle vient à fondre, ils périssent. La Podure, par son élasticité, échappe aux mains avides du naturaliste. Sa queue dure et fourchue est une espèce de ressort, par le jeu duquel le corps de l'animal est lancé en l'air. Ses yeux, au nombre de seize, sont rengés sur deux lignes, une de chaque côté; ils paraissent comme une file de petits grains.

Pogge. Voyez *Cataphracte*.

Pointillade. Arbrisseau renommé de l'Amérique. Il tient son nom de M. de Pointis, gouverneur des isles Antilles. Ses fleurs, à cause de leur beauté, sont appelées *Fleurs de Paon*. On le cultive en Europe. Son bois est une espèce de brésillat bon pour la teinture.

Poirée. Voyez *Bette*.

Poirier. On distingue le *Poirier sauvage des forêts* et le *Poirier cultivé des vergers*. Cette dernière espèce, greffée sur le Coignassier,

donne des variétés à l'infini. On fait avec les Poires sauvages, le cidre connu sous le nom de *Poiré*, dont on tire du vinaigre et de l'eau-de-vie. Ses Poires sont astringentes et propres pour le cours de ventre. Elles sont du goût des bêtes fauves. On en nourrit aussi les Porcs. Le marc des Poires qui sort des pressoirs à cidre, sert, lorsqu'il est sec, au chauffage des pauvres. Le Poirier cultivé fait plus l'ornement des vergers, que celui *des jardins peignés*. Il n'y a que celui dont la fleur est double qui soit recherché des fleuristes. Les bonnes Poires à couteau sont dues à la culture. Elles sont trop connues pour en faire ici l'énumération. Les espèces qui sont un peu acerbes, peuvent entrer dans le résiné, se manger en compote, cuites au feu, au four et sous la cendre. On fait de très-bon vinaigre avec la sève de l'arbre tirée par incision. Le bois du Poirier est pesant, plein et d'un grain très-fin. Les menuisiers l'emploient. Il est susceptible du plus beau poli. Il prend aussi la couleur noire dans la plus grande perfection. Les tourneurs et les ébénistes le font passer pour de l'Ébène. Ce bois est sujet à se tourmenter. Cependant les graveurs en bois en font presque autant d'usage que du Buis et du Cormier. Le *Poirier Sauvage de Cayenne*, se nomme aussi *Bois de Savanne ;* voyez ce mot. On a vu en Angleterre un Poirier de dix-huit pieds de tour, qui rendait par an sept muids de poiré.

Pois. On distingue plusieurs espèces et variétés de cette plante potagère. La plus hâtive est le *Pois Michaux*, ainsi nommée de celui qui l'a découverte. Semés au mois de décembre, mis à l'abri

l'abri du froid et bien cultivés, ces Pois se vendent dans la primeur jusqu'à 150 liv. le litron. Leur semence est bonne jusqu'à la troisième année. On peut en faire lever tous les mois de l'année. Le *Pois chiche d'Espagne* a le goût du Café. Les cafetiers le mêlent souvent dans leurs liqueurs, par l'appât d'un plus gros gain. Il y a une espèce de Pois dont la cosse est fine et sans filandre ou parchemin. On les mange comme les Haricots verds. Le *Pois Lupin*, le *Pois gris*, *etc.* sont excellens pour nourrir et engraisser les bestiaux. On fait sécher sur un tamis à un feu doux, des Pois verds, pour en manger dans le carême ; ce légume ainsi desséché, revient parfaitement lorsqu'on le fait cuire. L'art de les assaisonner leur donne le goût des Pois de primeur.

Pois d'Angola, ou *de Congo*. Les Pigeons et la volaille aiment beaucoup le fruit de cet arbrisseau d'Afrique, transplanté en Guienne.

Pois de merveille. Le fruit de cette plante est d'une singulière beauté. C'est une espèce de petits Pois moitié blancs, moitié noirs, et marqués d'un cœur, ce qui l'a fait nommer *Cœur des Indes*.

Pois pouilleux. Les Américains donnent ce nom à une espèce de Haricots des isles, dont la tige pliante grimpe jusqu'au sommet des arbres les plus élevés. Les gousses qui contiennent son fruit sont hérissées de petits poils, qui pénètrent la peau de ceux qui les touchent et causent une démangeaison plus vive encore lorqu'on se gratte. Un tel duvet est bien propre à chasser du lit l'homme du monde le plus disposé à dormir.

Pois sucré de Guyane. On voit, à Paris, cet

arbre dans les serres du Jardin des Plantes. Ses siliques contiennent une moëlle sucrée.

Pois de terre, Bonduc. Ce fruit légumineux de l'Inde, desséché dans sa gousse, produit l'effet de grelots. C'est l'amusement des enfans du pays. Le Bonduc cuit en verd est un assez bon aliment, d'un gout astringent.

Pois terrestres, connus à Montpellier sous le nom de *Pistaches de terre*, sont des fruits originaires d'Afrique, qui se sont multipliés dans l'Amérique méridionale, à Surinam, au Brésil, au Pérou. La plante est connue des botanistes sous le nom d'*Arachis*, ou *Arachidna*, et se plaît dans les terres sabloneuses. La fleur, dès qu'elle paraît, se courbe vers la terre, jusqu'à ce qu'elle y touche. L'extrémité de la fleur s'enfonce dans la terre, s'y étend, forme la cosse; les graines mûrissent sous terre d'où il faut les tirer. On concasse les semences, on les met à la presse dans un sac de grosse toile. Elles fournissent à froid une huile pure, claire, de très-bon goût, qui ne se rancit pas. Le marc de ces Pois est une excellente nourriture pour les Cochons. Les nègres aiment beaucoup les Pois terrestres; ils les cultivent avec soin et les mangent crus et cuits.

POISSONS. (Astron.) Ce signe du Zodiaque est composé de trente-huit étoiles, suivant Ptolomée, de trente-trois suivant Tycho, et de trente-trois suivant le Catalogue Anglais. Cette constellation est peu remarquable dans le ciel. L'un des Poissons (*b*) est placé le long du côté Meridional du carré de Pégase; l'autre Poisson (*a*) est placé à l'Orient du carré de Pégase, entre la tête d'Andromède et la tête du Bélier. L'é-

toile (*c*), au nœud du lien des Poissons, qui est de la troisième grandeur, est située sur la ligne menée du pied d'Andromède par la tête du Bélier, et sur celle tirée des pieds des Gémeaux par Aldebaran, à 40 degrés à l'Occident de celle-ci. Elle fait aussi un triangle rectangle avec une des étoiles de la Baleine et avec une des étoiles du Bélier, au Midi de celle-ci; c'est l'étoile la plus remarquable de la constellation des Poissons : elle passe au méridien douze ou quinze minutes avant la luisante du Bélier, et est plus basse qu'elle d'environ un tiers de la distance de cette luisante à l'horison. Le soleil entre dans ce signe vers le premier ventôse, (20 février). *Voyez sur les planches* 1, 2 *et* 7, la position de cette constellation.

Indépendamment de ce signe du Zodiaque, il existe encore deux autres constellations, l'une sous le nom de *Poisson volant*, petite constellation de l'hémisphère Méridional, inconnue aux anciens, et qui n'est pas visible dans nos contrées Septentrionales; l'autre, connue sous le nom de *Poisson austral*, également située dans l'hémisphère Méridional, dont nous ne pouvons voir que l'étoile appelée *Fomalhaut*, étoile de première grandeur, placée à la bouche du Poisson austral, indiquée par la ligne menée de l'Aigle à la queue du Capricorne, et prolongée 20 degrés au-delà. *Voyez la position du Poisson austral dans la planche* 1.

Poissons. (Icthiologie.) L'organisation intérieure et extérieure des Poissons excite la surprise et l'admiration d'un observateur attentif. A l'extérieur, des nageoires font l'office de rames; la queue sert d'aviron. Les écailles sont

les vêtemens qui couvrent ces animaux aquatiques. La vue et l'ouïe paraissent être les seuls sens dont ils jouissent. Quelques-uns sont armées de dents aiguës, d'autres sont hérissées de piquans. En général, la forme extérieure est d'une variété prodigieuse. Dans l'intérieur, une vessie aërienne qui prend plus ou moins d'air, ou s'en décharge tout-à-fait, donne aux Poissons la faculté de s'élever à la surface de l'eau ou de descendre au fond à leur volonté, ou de se tenir à telle hauteur que bon leur semble. L'air est pour les Poissons un besoin comme pour les autres animaux. Les organes de la respiration sont chez eux les ouïes, dont le mécanisme merveilleux est tel que l'air contenu dans l'eau en est extrait avec la plus grande facilité, et va porter la vie et le mouvement dans le sang de l'animal. A l'exception des Cétacés qui sont vivipares, les Poissons, généralement, sont ovipares, et d'une fécondité qui tient du prodige. La laite des mâles est la liqueur prolifique qui, répandue sur les œufs innombrables mis au jour par la femelle, donne naissance à une multitude d'embrions, destinés à devenir Poissons eux-mêmes. Les arrêtes sont la charpente osseuse qui soutient les chairs, maintient chaque viscère dans sa place sans nuire au jeu des muscles et aux fonctions de chaque partie du corps. Le principe physique de la vie, du mouvement, de la respiration, de la nutrition, de la reproduction, est dans les Poissons le même que dans les autres animaux. Il n'y a de différence que dans les moyens qui sont une preuve éclatante de la puissance divine et un objet de méditation philosophique,

pour quiconque ne voit pas avec indifférence les êtres et les productions de la nature.

Poisson à longue queue. On trouve ce Poisson dans les profondeurs de différens ports du Groënland. On croit qu'il fraie en automne ou en hiver. On le prend avec des lignes de fond. Lorsqu'il se voit pris, il s'enfle de colère, les yeux lui sortent presque de la tête; son aspect alors est effroyable. Sa chair est estimée des Groënlandais et Islandais.

Poisson d'Amboine. Voyez *Dragon de mer.*

Poisson armé. Voyez *Atingue.*

Poisson chirurgien. Voyez *Lancette.*

Poisson coffre. Nom d'un Poisson dont l'écaille est, dit-on, si dure, qu'après l'avoir fait cuire, on l'en tire comme d'un coffre ou d'un étui. Il y en a diverses espèces, les unes habitent les mers des Indes orientales, telles que le *Coffre à deux piquans*, le *Coffre à quatre cornes*, le *Chameau marin*, (voyez ce mot.) le *Coffre tigré* et le *Coffre à bec.* Les autres se trouvent dans les mers des Indes occidentales, telles que le *Coffre maillé*, le *Coffre à quatre piquans* et le *Coffre à perles.* Le *Coffre lisse*, qui appartient aux deux mers, a la chair si délicate, qu'il n'y a que les gens riches qui puissent la payer. La chair des autres Poissons de ce genre n'est pas estimée. Le *Coffre à quatre cornes* ne craint que le Loup marin, qui seul ose l'attaquer et qui périt, s'il ne prend la précaution de briser ses piquans avant de l'avaler. Le *Coffre à bec* se trouve plus particulièrement à l'embouchure et dans les eaux du Nil. Le *Coffre à perles*, ainsi nommé á cause de la forme extérieure de ses boucliers, a le grognement du Cochon, ce qui

lui a fait donner le nom de *Cochon marin.* Il mord à l'hameçon, mais le casse avec les dents si on ne le tire promptement hors de l'eau. Tous ces Poissons, en général, vivent d'insectes, de coquillages et d'écrevisses. Le dernier se nourrit de coraux et des polypes qui s'y trouvent.

Poisson d'or de la Chine, *Kin-yu des Chinois*, ou *Dorade Chinoise.* Ce Poisson remarquable par la richesse de ses couleurs, fait, à Pékin, l'amusement des grands et l'ornement de leur maison de campagne. Il est agile et familier, mais délicat, sensible au froid et à l'ardeur du soleil. Le contact de l'air, le bruit du canon ou du tonnerre, l'odeur de la poix le font périr. Il ne mange point pendant l'hiver, il se nourrit l'été de petits vers et autres insectes aquatiques. On regarde comme femelles ceux de ces Poissons dont la couleur est argentée. Elles fraient dans le mois de mai. Les Chinois, pour dérober le frai à leur voracité, ont soin de l'enlever, de le mettre dans des vases pleins d'eau, et de l'exposer au soleil. La chaleur le fait éclore. La Dorade naissante est d'abord noire. La belle couleur d'or et d'argent qu'elle doit avoir, commence toujours à se développer par l'extrémité de la queue. Les Chinois font un grand commerce de ces petits poissons à cause de leur beauté. Le plaisir des grands est d'avoir de petits étangs profonds remplis de ces Poissons. Au coup du sifflet, on voit la troupe brillante se jouer à la surface de l'eau, se disputer la nourriture qu'on leur jette. A l'entrée de l'hiver, pour conserver ces Poissons délicats et jouir du plaisir de les voir, on les pêche avec un filet. L'attouchement de la main les ferait

périr. On les met dans des vases dont on change l'eau fréquemment. On a transporté de ces Poissons en France ; ils s'y élèvent et s'y conservent très-bien avec des soins. On les nourrit avec de la mie de pain, des jaunes d'œufs pulvérisés, des mouches, et autres insectes, etc. La porcelaine qui nous vient de la Chine, porte la figure assez ressemblante de ce poisson. L'esprit-de-vin lui fait perdre ses belles couleurs : on les conserve en les faisant dessécher avec précaution.

Poisson d'or du Cap de Bonne-Espérance. Il ne paraît sur les bancs que depuis le mois de mai jusqu'au mois d'août. Sa chair nuancée de blanc et de rouge, est très-délicate.

Poisson farine. Ce poisson est dans certains tems en si grande quantité, que les Chinois les prennent par quintaux d'un coup de filet. C'est un mets fin et délicat.

Poisson fétiche. Nom d'un très-beau poisson fort respecté des Nègres d'Afrique, sur le bord du Niger. Ils lui rendent un culte particulier, comme l'interprète de leur divinité. Il y a lieu de penser que c'est le même que le *Serpent fétiche*. Voyez ce mot.

Poisson Juif. Voyez *Marteau*.

Poisson pétrifié. Il est rare d'en trouver. Les empreintes sont plus ou moins altérées ; mais l'on trouve communément des arêtes, nageoires, écailles et autres parties devenues fossiles et minéralisées dans le sein de la terre et dans les carrières. Voyez *Icthyolithes*, *Glossopètres*, *Turquoise*, *Crapaudine*, *Yvoire fossile*.

Poisson rouge. On en voit, mais rarement, dans les mers de l'Amérique, qui pèsent jus-

qu'à quarante livres. Leurs œufs et leur chair sont d'un très-bon goût. Les Poissons rouges dont on embellit depuis peu les bassins de nos jardins, sont plutôt des espèces de *Dorades*. Voyez *Poisson d'or*.

Poisson de St. Pierre. Voyez *Dorée*.

Poisson volant. Nom donné à plusieurs espèces de poissons qui, à l'aide de leurs nageoires larges et membraneuses, s'élèvent hors de l'eau et volent quelque tems dans l'air, tels que le *Milan marin*, ou *Faucon de mer*, *l'Hirondelle de mer*, *le Muge volant*, *l'Exocet*, ou *Adonis*, etc. Ces poissons n'habitent qu'entre les deux tropiques, et s'élancent hors de l'eau quelquefois par centaine pour se dérober à la voracité des Dauphins et des Goulus de mer. Leur vol est assez soutenu tant que leurs aîles ou nageoires sont mouillées. Ils parcourent même depuis vingt jusqu'à cent toises. Mais lorsqu'elles ont été desséchées par le mouvement rapide et par l'impression de l'air, ils rentrent dans leur élément. Dans l'air ils ne sont pas moins exposés que dans la mer. Les oiseaux de proie sont pour eux des ennemis aussi redoutables que les plus gros poissons. Pour les éviter, ils rentrent dans la mer, ou sautent sur les vaisseaux, se mettent sur le côté, et se reposent sur leurs aîles. On fait grand cas de la chair de ces poissons.

Poivre. On en distingue beaucoup d'espèces : le *Poivre blanc* et le *noir*, ne diffèrent guères l'un de l'autre. Ils croissent dans les Indes. On est obligé de les planter au pied des arbres ou de soutenir leur tige trop foible avec des bâtons. Le Poivre blanc du commerce n'est autre

chose que le Poivre noir humecté d'eau de la mer, séché au soleil et dépouillé de son écorce. Le Poivre blanc en poudre est fait avec le Poivre noir écorcé. Le Poivrier noir fleurit deux fois l'an, et donne deux récoltes; il vient fort bien de bouture. Il se fait une grande consommation de ses graines. Le *Poivre long* est une autre sorte de Poivre dont la graine a presque le goût du Poivre commun. L'arbre qui porte ce fruit, croît à la hauteur de sept à huit pieds, dans le Bengale et les isles de l'Amérique. Les Indiens boivent non-seulement l'infusion de ce Poivre, mais encore l'esprit ardent qu'ils en retirent par la fermentation. Le Poivre long noir se nomme aussi *grain de Zelim*, ou *Poivre d'Ethiopie*. Sa graine a peu de goût; sa gousse est plus âcre, plus brûlante. Il est rare en France. On en fait peu d'usage. Le *Poivre de Guinée*, ou *Corail des jardins*, est un Poivre rouge que l'on cultive en France où il croît fort bien, sur-tout en Languedoc. Il fleurit au mois d'août. Son fruit mûrit en automne. Sa capsule, d'une belle couleur rouge est d'une âcreté si brûlante, qu'elle enflamme la bouche. Un morceau de cette gousse jetée sur les charbons, répand une fumée qui porte au nez et fait éternuer. On en peut faire du Poivre ainsi que nous l'avons indiqué dans notre Dictionnaire d'Industrie, au mot *Poivre*. Dans le Languedoc, les vinaigriers font usage de cette plante pour donner de la force au vinaigre. Les Indiens mangent le Poivre tout crud. Plus fort dans leur climat que dans le nôtre, ils en boivent la décoction comme un ratafia. Ce fruit recueilli avant sa maturité et macéré dans le

vinaigre, se mange comme les Câpres et les jeunes boutons de la capucine. Il y a encore un autre Poivre de Guinée qu'on nomme aussi *Poivre des Nègres*, parce qu'ils en font beaucoup d'usage pour l'assaisonnement des viandes. Les Indiens tirent parti de l'arbre pour la peinture; son écorce fournirait un tan propre à corroyer les cuirs sans mauvaise odeur. Le *Poivre de la Jamaïque* est du goût des Anglais. L'arbre qui le porte est une espèce de Myrthe à feuilles de laurier. Son bois est très-dur, croît lentement. Son fruit donne par la distillation une huile odorante qui va au fond de l'eau. On fait dessécher au soleil les baies pour les transporter et les vendre. Cet aromate, comme tous les Poivres en général, relève le goût des sauces, donne du ressort à l'estomac et à la circulation du sang; mais l'excès en est nuisible. On donne le nom de *Poivre sauvage* à la semence de l'Agnus castus.

Poivrette *commune*. Voyez *Nielle*.

Poivrier *du Pérou*. Voyez *Molle*.

Poix *minérale*. Cette espèce de pétrole qu'on nomme aussi le *Malthe*, est noire, peu coulante, d'une consistance grasse, tenace et toujours adhérente à quelque corps, ou mêlée avec de la terre. On en trouve en Suisse, en Auvergne, et dans quelques endroits de la Suède. Il y en a deux variétés le *Malthe noir* et le *Malthe rougeâtre*.

Poix végétale. C'est le *Goudron*; voyez ce mot.

Pokko. Cet oiseau est un grand mangeur de poissons. Il dévore en un seul repas ce que quatre hommes en mangeraient. Lorsqu'il est

rassasié, il met le reste dans son sac. Il n'a d'autres armes que son bec, qui pince sans faire un grand mal. Il fait aussi la guerre aux Rats, qu'il avale tout entiers. C'est à la côte d'or qu'on trouve cet oiseau. Il n'est pas commun.

Polatouche. Cet animal se trouve en Laponie, en Finlande, en Pologne, en Virginie, à la nouvelle Espagne, au Canada, à la Louisiane. On le voit passer avec légèreté et rapidité, d'un arbre à un autre, distans de vingt-cinq ou trente pieds. C'est plutôt l'effet d'un élancement que celui du vol. Dans le moment où il s'élance, ses jambes de devant s'écartent de celles de derrière. Une peau lâche et plissée s'étend par ce mouvement. Le corps de l'animal présente à l'air une plus grande surface. Son effort se ralentit. Si la distance était trop grande, il tomberait et se tuerait. La résistance qu'il oppose ne serait pas suffisante pour retarder l'accélération de sa chûte. Le mouvement de sa queue aide aussi à le soutenir. Lorsqu'il saute, on le voit agiter, sa queue d'un bout à l'autre en ondulation. Il se nourrit de bourgeons, de fruits, de graines, donne la préférence aux baies d'arbres résineux, court mal sur terre, ne s'engourdit point en hiver, vit seulement plus renfermé dans des trous d'arbres. Apprivoisé cependant et en captivité, il est délicat et frileux. Les femelles construisent leur habitation sur les arbres, entrent en chaleur en mars, et mettent bas au mois de mai trois ou quatre petits. L'espèce en est cependant peu nombreuse. Ils deviennent la proie des Martes et autres animaux qui grimpent

sur les arbres, les saisissent sur le monceau de feuilles où ils reposent pendant l'ardeur du soleil. Ces animaux, auxquels on a improprement donné le nom d'*Ecureuil volant*, *Rat volant*, *Loir volant*, sont susceptibles de s'apprivoiser. Si on ne les attache, amoureux de la liberté, ils regagnent bientôt les forêts. Aux isles Philippines, il y en a une espèce qu'on nomme *Taguan*. Voyez ce mot.

Pôles *de l'Ecliptique*. C'est du ciel un des points les plus remarquables à connaître. Le Pôle boréal de l'écliptique est située sur la ligne menée par les deux étoiles (*g* et *h*) de la grande Ourse. Il fait un triangle presqu'équilatéral avec la lyre et (*a*) du cygne. Il est aussi sur la ligne tirée par les deux étoiles (*g* et *h*) de la grande Ourse, et par les gardes de la petite Ourse, trois degrés au-delà de l'étoile (*e*) du Dragon. Enfin il fait un triangle rectangle et isocèle avec l'étoile polaire et (*b*) de la petite Ourse. Le Pôle austral est diamètralement opposé. Ces Pôles déterminés qui servent à mesurer la latitude des astres, font chaque jour avec tout le ciel une révolution réelle, ou apparente autour des Pôles de l'équateur, et du monde d'Orient en Occident.

Pôles du monde, ou *de l'équateur*. Voyez *Etoile polaire*.

Poligale, *Herbe au lait*. Cette plante a, dit-on, la vertu d'augmenter le lait des nourrices et des bestiaux, et de faciliter l'expectoration dans les pleurésies et les péripneumonies. C'était avec la fleur de cette plante que les anciens couronnaient les vierges dans les processions, pour la fertilité des biens de la

terre. Le Poligale de la Virginie se nomme aussi *Seneka*. Voyez ce mot.

POLIGLOTTE. C'est le *Moqueur*. Voy. ce mot.

POLOCHION. Cet oiseau, des isles Moluques, est ainsi nommé du mot qu'il articule et répète sans cesse, lorsqu'il est perché sur les plus hautes branches des arbres. Ce mot, en langue du pays, signifie *baisons-nous*. L'oiseau semble inviter par son cri habituel tous les êtres sensibles à l'amour et à la volupté.

POLONGA. Ce magnifique Serpent de l'isle de Ceylan, paraît être le même que le *Devin*. Voyez ce mot.

POLPOCH. Nom donné à un Serpent du Malabar, qui paraît être le même que le *Devin*. Voyez ce mot.

POLYPES *d'eau douce*. C'est depuis peu que d'habiles Observateurs ont reconnu les caractères de l'animal dans cet être, dont l'organisation singulière paraît avoir été ignorée de tout tems. Cette espèce d'insecte aquatique ne nage point. Il s'attache fortement par sa queue gélatineuse contre les corps sur lesquels il s'arrête. Ses petits bras déployés présentent la forme d'une fleur, sur-tout dans le *Polype à panache*. Ils lui servent à saisir les divers insectes, tels que les Monocles rouges, dont il est friand. Son corps d'un bout à l'autre n'est qu'un canal si transparent, qu'on voit le mouvement péristallique de la digestion. S'il lui arrive par avidité d'avaler ses bras ou de manger le Polype son voisin, qui lui dispute un ver, il les dégorge sains et saufs. Le Polype avalé sort tout aussi entier et aussi vivant, que s'il n'avait fait que changer de place. Le Po-

lype marche. Son mouvement progressif est si long, qu'en un jour il n'avance que de sept à huit pouces toujours en tournant sur ses bras, comme les enfans qui font la roue. On ne lui voit point d'yeux ; cependant il paraît chercher la lumière. On ne connaît entre eux aucune différence de sexe. Quelques Naturalistes croient qu'ils sont ovipares ; mais ordinairement leurs petits sortent tout formés de la surface de leurs corps. Ils restent quelque tems après leur naissance comme implantés sur cette surface par leur partie inférieure ; et pendant que ces premiers enfans achèvent de naître, ils en font d'autres par les mêmes voies, ensorte que le père est grand-père, avant d'avoir enfanté tout-à-fait son premier-né. Ceux qui sont bien nourris sont les plus féconds. Ce que le père mange profite aux enfans, et ce qu'un des enfans mange profite de même à toute la famille. Tous prennent dans le même instant la couleur de l'aliment qu'un d'eux digère. Les enfans et petits-enfans se séparent de la souche commune, en se cramponnant chacun de leur côté. En vingt-quatre heures dans les tems chauds, le Polype vient au jour et se détache pour être lui-même le tronc d'une nouvelle souche. Dans quelque dimension qu'on le coupe, chaque partie séparée, mise dans des vases à part, forme autant de Polypes bien organisés, doués des mêmes facultés et capables des mêmes fonctions. C'est ce qui s'appelle *multiplier par bouture*. Retournez-le comme un gant, en quatre ou cinq jours l'animal se fait à ce changement. Son nouvel estomac n'a pas moins de ressort. La chair du Polype, vue au microscope, pa-

raît toute couverte d'espèces de grains qui ne sont point adhérens à leur substance et qui s'en détachent facilement ; ce qui a donné lieu à un nouveau système sur cet animal. On prétend que ces grains sont autant danimalcules réunis en société , que la peau et les bras du prétendu Polype ne sont que des filets tendus pour les besoins de toute la république, et c'est par cette hypothèse spécieuse qu'on rend raison de l'existence animale du Polype, et de la faculté qu'il a de se reproduire jusques dans la plus petite particule détachée de son corps. Quoi qu'il en soit, dans les questions de fait il ne faut en croire que ses yeux. Ici l'observation est facile. On trouve le Polype l'été dans les eaux dormantes, quelquefois attaché à la Lentille d'eau. Mettez-le dans un vase transparent, en observant de changer son eau souvent. Donnez-lui des Monocles rouges, des vers de terre, des Limaces, des entrailles de poissons ou même de la viande de boucherie, étudiez son industrie, sa manière de multiplier. Répétez souvent vos expériences ; c'est le moyen de vous amuser et de vous instruire. Le Polype est quelquefois attaqué par un insecte qui pullule prodigieusement sur son corps et vit à ses dépens. Souvent il succombe sous le nombre de ces Poux, qui le rongent. On les en détache aisément avec un pinceau.

Polypes marins. Les plus grands sont entre autres le *Calmar* , la *Seiche* , et le *Lerne ;* voyez ces mots. Ce sont les Polypes marins qui construisent les Coraux, Eponges, Alcyons, Escares et autres substances, qu'on prenait autrefois pour des plantes. Les grands Polypes

étaient du goût des anciens. Ils les mangeaient après les avoir mortifiés à coups de bâton. La tête était ce qu'ils trouvaient de plus délicat. On en voit dans la mer Adriatique de très-grands qui vivent de Crustacés, et même se mangent les uns les autres. L'été, ils sortent de la mer pour manger le fruit des arbres. La femelle fécondée l'hiver par le mâle, jette par la bouche des œufs qui donnent naissance à d'autres Polypes. Leurs bras placés à leur tête, pour se saisir de leur proie et la porter à la bouche, recroissent comme ceux des Ecrevisses lorsqu'ils ont été coupés. Le plus singulier des Polypes marins est celui qui porte le nom de *Polype de mer en bouquet*. Il est très-intéressant par sa forme. Sa tige carrée, blanche et longue de plus de six pieds, mise dans du vinaigre, se dissout en partie. Il ne reste plus que les membranes de l'animal. Les petits Polypes marins paraissent avoir plus d'analogie avec les Polypes d'eau douce; mais leur histoire n'est pas encore bien connue.

Polypier. Sous ce nom générique sont compris ces corps celluleux plus ou moins durs, regardés autrefois comme des plantes marines. Il est aujourd'hui bien constaté que c'est l'ouvrage et le logement des Polypes. On leur donne suivant leur forme des noms particuliers. Il y en a une infinité d'espèces et de variétés, dont les principaux genres sont les *Coraux*, *faux Coraux*, *Astroites*, *Madrepores*, *Millepores*, *Tubipores*, *Rétépores*, *Frongipores*, *Méandrites*, *Escarres pierreuses*, *Escarres molles*, *Corallines*, *Litophytes*, *Kératophytes*, *Eponges* et *Alcyons*.

Polypode.

Polypode. On attribue à cette plante une vertu laxative. Elle s'attache aux pierres et au pied des vieux chênes. Ses racines préservent d'une prompte destruction les chaperons des murs où elle croît.

Polypode de Cayenne. Cette plante est cultivée dans les serres chaudes. Sa racine s'élève à la surface de la terre, se couvre d'un duvet, y rampe et étouffe les herbes qui croissent autour de la plante. Cette racine a beaucoup de rapport avec l'*Agnus-Scythicus* ou *Borametz*, dont on a raconté tant de merveilles.

Polytric. Ces plantes adhèrent tellement entre-elles par les racines, qu'il est difficile de les séparer. Les Lapons enlèvent des pièces de Polytric femelle, en jonchent la terre, se couchent dessus, et se couvrent de cette même mousse. Ils y trouvent un lit, qui les défend à merveille de la pluie, du froid et des insectes. Ils évitent le Polytric mâle, dont les capsules leur causeraient une démangeaison insoutenable. Ils tiennent cette pratique des Ours, qui s'y cachent et y dorment.

Pomatie. C'est l'Escargot des vignes et des jardins. Il y en a une espèce qui passe pour meilleure à manger que les autres. On les tire de terre avec une pioche en hiver. Ils se logent le plus souvent dans les montagnes, au pied des arbres et des haies.

Pomme *d'Adam.* Fruit d'un arbre originaire d'Assyrie. Sa saveur aigrelette approche assez du Limon. Son nom lui vient de ses petites fentes qui ressemblent à des morsures, comme si l'on pouvait s'imaginer qu'elle descend du fruit défendu.

Pomme d'Amour, Pomme dorée, Tomate. L'odeur de la plante est forte et désagréable. On fait cuire en Italie le fruit comme les champignons, pour le manger à l'huile et au sel.

Pomme épineuse, Herbe aux Sorciers, Datura, Hippomane végétal, Stramoine. Son port droit est assez beau, ses feuilles d'un verd foncé et ses grandes fleurs blanches en entonnoir lui ont long-tems fait donner une place dans les parterres ; mais sa tristesse et sa puanteur nuisible l'ont fait abandonner. Sa semence peut, dit-on, être employée comme remède contre la folie ; ce qu'il y a de certain, c'est que ses effets sont des plus violens. Un demi-gros de cette semence en poudre dans une liqueur, rend stupide pendant quelque tems, et c'est le filtre dont se servent les voleurs de la Canarie et les courtisannes de l'Inde, soit pour dévaliser les gens, soit pour les violenter. Pris en trop grande dose, ce poison narcotique coagule le sang, excite les vomissemens, les convulsions, les sueurs froides et la mort, si les alkalis volatils et les vomitifs ne viennent au secours. Lorsqu'on l'emploie intérieurement en médecine, c'est avec la plus grande précaution. Le remède n'est utile que dans le cas où le malade a besoin de la secousse la plus violente pour le ramener à son état naturel. Le succès du remède est annoncé par une faim vorace. Son usage intérieur est dangereux. Le fameux Storck a osé en faire l'essai sur lui-même. D'abord peu dégoûté de l'odeur des feuilles qui, pressées entre les doigts, lui causaient des nausées, il en exprima huit livres de suc, dont l'odeur violente ne l'empêcha, ni de souper, ni de

dormir. Il en fut quitte pour un léger mal de tête le lendemain matin. Il s'en guérit en déjeûnant. Un grain et demi de ce suc réduit en consistance d'extrait et pris intérieurement, eut de la peine à passer, à cause des soulèvemens de cœur ; mais il n'altéra, ni sa santé, ni son jugement, ni sa mémoire ; au surplus, c'est un excellent topique pour la brûlure et les hémorroïdes.

Pomme de merveille, *Balsamine mâle* ou *rampante*. Plante commune en Allemagne, en Angleterre et en Italie. Elle fleurit en août, et son fruit ne murit que difficilement. Ce fruit infusé dans l'huile d'olive et macéré à la chaleur du soleil ou du bain, donne un excellent baume vulnéraire, utile pour les blessures, et même dans les accouchemens laborieux.

Pomme de Terre. Cette plante, originaire d'Amérique, est cultivée en France. Elle est, tant par ses tiges que par ses racines, une excellente nourriture pour les chevaux, vaches, cochons, valailles et autres animaux. C'est encore une très-grande ressource pour les pauvres habitans de la campagne ; et sa farine blanche, douce et substancielle, fournit aux estomacs délicats un aliment sain, et aux amateurs de friandises des gâteaux et des biscuits de très-bon goût.

Pommette. Voyez *Azerolier*.

Pommier. Cet arbre ne se plaît que dans les climats tempérés. Un peu d'humidité ne lui est point nuisible. Ses fleurs sont d'une grande beauté. Lorsqu'elles sont doubles, elles font l'ornement des bosquets du printems. Son fruit est rafraîchissant, laxatif. En Normandie l'on

retire par expression des Pommes sauvages, un cidre d'abord doux, mais ensuite piquant et vineux, dont les Normands font usage comme du vin. L'ivresse occasionnée par l'excès de cette liqueur, dure plus long-tems et fait plus de mal que celle du vin. Le cidre trop fermenté donne un assez bon vinaigre. L'esprit de cidre retiré par la distillation, est cordial et chasse la mélancolie. On en fait encore un sirop béchique. Le Pommier est un des arbres à fruit dont l'industrie humaine, conduite par le raffinement, a obtenu un grand nombre de variétés. Les Pommes, à raison de leur qualité, se mangent crues, en compotes, cuites au feu ou au four, en confitures, en pâtisseries. On reproche à ce fruit d'être venteux ; il est cependant salutaire aux personnes saines. Il se digère facilement lorsqu'on boit de l'eau. On doit se garder d'approcher du feu une Pomme ou tout autre fruit gelé ; il faut au contraire les jetter dans de l'eau froide : elle se dégèle doucement, et ne perd rien de sa qualité. Le marc des Pommes sert au chauffage des pauvres, comme celui des Poires. Son bois est moins dur et d'une qualité inférieure. Les charpentiers et les menuisiers en font peu d'usage. Il est assez estimé des tourneurs. Son écorce donne une teinture jaune.

Pommier de Cannelle. Voyez *Ata.*

Pompholix, ou *Tuthie blanche.* On donne ce nom à la chaux du zinc sublimé. Voyez *Zinc.*

Pondera. Les poids dont les anciens ont fait usage ont été de pierre noire, de jaspe, de bronze ou d'autres matières ; on y observe des lettres qui indiquaient leur valeur. On y lit

quelquefois le nom de l'Empereur et celui du Temple où on les déposait. Il est difficile de déterminer le rapport qu'il y a entre les poids des anciens et les nôtres.

Pongo. Voyez *Orang-Outang*.

Porc. C'est le Sanglier modifié, altéré, dégénéré par l'esclavage. Ses oreilles molles et pendantes sont les signes de son ancienne domesticité. Cet animal est d'une très-grande utilité surtout pour les gens de la campagne. Toute espèce de nourriture lui convient. Sa gourmandise est excitée par les mets les plus sales et les plus dégoûtans. Les matières grasses, humides, onctueuses, réveillent son appétit. Il commence par lécher et finit par avaler. On en a vu s'arrêter autour d'un morceau d'argille et de glaise, y porter la langue et s'en nourrir. Son appétit brutal lui fait prendre goût à la chair humaine. On a vu des Cochons dévorer des enfans dans le berceau. L'habitude de l'esclavage a fait perdre à ces animaux le desir de l'indépendance. On les mène en troupeau dans les champs, qu'ils fouillent avec leurs boutoirs pour manger les racines et les vers de terre dont ils sont très-friands. Nous leur devons la découverte des *Truffes*; voyez ce mot. Lorsqu'ils sont surpris en pleine campagne par l'orage ou une pluie abondante, on voit tout le troupeau criant et courant gagner à toutes jambes la porte de l'étable. En état d'engendrer à neuf mois ou un an, les Cochons cessent de produire à quinze ans. La femelle ou Truie est très-féconde, et produit deux fois par an, en mars et en septembre. Lorsqu'elle est pleine, il faut la séparer du mâle. Cinq mois après l'accouplement elle met

bas, dix, douze, quinze et jamais plus de vingt Pourceaux, allaite ses petits, qu'il faut sevrer au bout de deux mois avec du son et du petit lait. On ne doit pas laisser vivre les Cochons plus de deux ans. A l'âge de six mois on songe à les engraisser, et la castration est une opération préliminaire qui demande à être faite en printems et en automne. Les glands, la faîne, l'orge sont des alimens très-propres à l'engrais de ces animaux, sur-tout si on leur fait boire le soir de l'eau tiède mêlée de son et de farine d'ivraie. Cette boisson les fait dormir; ils en deviennent si gras, qu'à peine peuvent-ils se soutenir. On a vu des Cochons ainsi engraissés, peser jusqu'à 850 livres. Leur chair devient excellente; leur lard est cassant, si on les nourrit quinze jours avant de les tuer dans une étable bien propre avec du Froment sec, et qu'on les fasse boire très-peu. Ils sont sujets à plusieurs maladies, les humeurs froides, la squinancie, la toux, le flux de ventre, la ladrerie ou insensibilité. On reconnaît cette dernière maladie à des ulcères à la langue et au palais, et à des grains dont leur chair est parsemée. Elle est toujours occasionnée par le défaut de propreté. La graisse qui, dans les autres animaux, est entre-mêlée avec la chair, forme sur les Cochons, ainsi que sur la Baleine, une couche épaisse, qu'on nomme *lard*. On a vu des Souris s'établir sur le dos et dans le lard du Cochon; il ne paraissait point le sentir, ni en éprouver la moindre incommodité. Cet animal immonde fournit cependant à nos appétits sensuels. Tout se consomme dans le Porc. Sa tête, ses oreilles, ses pieds, son sang, ses

boyaux, rien n'est perdu. Ce sont autant de mets friands dont nous faisons nos délices. C'est une viande rigoureusement défendue parmi les Juifs et les Mahométans, sans doute parce qu'elle dispose à la lèpre, maladie autrefois très-commune chez les Levantins. Avec la peau du Porc on fait des cribles, avec ses soies des brosses, des vergettes et des pinceaux; son fumier ne doit servir que pour les terres chaudes et trop sèches. Voyez aussi *Sanglier*.

Porc-Epic. Cet animal commun en Afrique, dans les Indes, la nouvelle Espagne, les isles de Java et Sumatra, etc. se multiplie en Perse, en Espagne, en Italie. Il n'est féroce, ni farouche, mais jaloux de sa liberté, au point de couper le bois avec ses dents de devant, et de percer la porte de sa loge. En liberté le Porc-Épic vit de racines, de graines sauvages, mange les légumes des jardins, où il fait grand ravage. Dans l'état de domesticité, sa nourriture ordinaire est de la mie de pain, du fromage, et des fruits. Lorsqu'il marche ses piquans sonnent les uns contre les autres. Ces piquans sont pour ainsi dire des tuyaux de plumes, auxquelles il ne manque que des barbes. Il n'est pas vrai qu'il les lance contre les Chiens et les chasseurs. Comme parmi ces piquans, il y en a qui ne tiennent à la peau que par un filet; il n'est pas étonnant qu'il en tombe. Ce qu'il y a de vrai, c'est que lorsque l'animal est irrité ou seulement agité, il les redresse par la contraction du muscle peaucier, comme le Paon, le Coq d'Inde. Il frappe la terre du pied, se jette de côté contre l'agresseur. Une fois touché le Chien ne revient plus à la charge, il

lui reste toujours dans les chairs quelques piquans. Cela le décourage et le fait fuir. Il faut bien se garder de s'en laisser approcher lorsqu'il est en colère ; les blessures qu'il fait aux jambes sont fort dangereuses. Au mois de septembre, dans le tems des amours, les mâles se déchirent entre eux cruellement pour la conquête d'une femelle. Celle-ci se couche sur le dos pour recevoir le vainqueur, porte sept à huit mois, met bas un petit dans le courant d'avril, l'allaite un mois, et l'accoutume à vivre d'écorce d'arbres, de fruits et d'herbes. On prétend que le Porc-Épic dort sous terre pendant six mois de l'année, et que pendant cet engourdissement toute son armure tombe et se renouvelle. Il vit douze ou quinze ans, devient gras vers la fin de l'été. Sa chair un peu fade n'est pas un mauvais manger. On trouve dans son corps plusieurs espèces de bézoards, ou plutôt égagropiles. Ceux qui sont les plus estimés, sont ceux qui sont entièrement pétrifiés. Il n'y a point de Porc-Épic en Amérique ; les animaux qui en approchent le plus, sont les *Coendous*, les *Ursons*, les *Tanrecs*, les *Tendracs* ; voyez ces mots. Au cap de Bonne-Espérance on le regarde comme un excellent mets, lorsqu'il a été soigneusement fumé.

Porc-Épic de mer. Voyez *Hérisson de mer*.

Porc marin. Voyez *Centrine*, *Poisson-coffre*.

PORCELAINE. Nom donné à une famille de coquilles univalves qui sortent des eaux, belles, bien polies, par l'attention qu'a l'animal vivant de veiller à la propreté de sa robe. Leur caractère est d'avoir la bouche oblongue plus ou moins étroite, tantôt dentelée, tantôt sans

dents au moins d'un côté. Les plus curieux de cette famille sont la *Navette*, la *peau de Tigre*, l'*Œuf*, l'*Arlequin*, le *Pou de mer*, le *petit Ane rayé*, *l'Argus* et la *Carte géographique*.

Porcelaine fossile. Cette substance argilleuse du genre des pierres ollaires, est si tendre, qu'on peut lui donner avec un couteau telle forme que l'on desire; travaillée au tour, on peut en faire diverses sortes d'ouvrages. Exposée au feu, elle y acquiert une dureté si grande, qu'elle fait feu avec l'acier.

Porcellanite. Ce sont les Porcelaines coquilles qui se trouvent dans la terre.

Pororaca. C'est un phénomène fort singulier, fort connu à l'embouchure de la rivière des Amazones. Pendant trois jours avant les pleines et les nouvelles lunes, la marée, au lieu d'être six heures à monter, parvient en une ou deux minutes à sa plus grande hauteur. On entend d'abord d'une ou deux lieues de distance, un bruit effrayant; à mesure que le flux approche, le bruit augmente, et bientôt l'on voit s'avancer une masse d'eau de douze à quinze pieds de haut, puis une autre, puis une troisième et quelquefois une quatrième, qui se suivent de près et qui occupent toute la longueur du canal. Cette lame chemine avec une rapidité prodigieuse, brise et rase en courant tout ce qui lui résiste. On a vu en plusieurs endroits des marques de ses ravages, de très-gros arbres déracinés, des rochers renversés, etc. Par-tout où elle passe, le rivage est net comme s'il eût été balayé. Les canots, les pirogues, les barques même n'ont d'autre moyen de se garantir de sa fureur, qu'en mouillant dans

un endroit où il y a beaucoup de fond. A Cayenne le Pororaca s'appelle *la Barre*.

Porphyre. Espèce de jaspe ou pierre dure, vitrescible, susceptible du plus beau poli. Elle est composée de grains de quartz, de felds-path et quelquefois de schorl, liés ensemble par une pâte d'un grain très-fin et très-compact, qui paraît être du jaspe. On en distingue plusieurs variétés, telles que la *Brocatelle*, le *Granit rouge*, le *Porphyre verd*, *etc.* Ce dernier se trouve en Sibérie et en Auvergne. Il est difficile de travailler le Porphyre. On voit dans la galerie de Versailles et dans les cabinets des curieux, des ouvrages et morceaux de Porphyre antiques très-estimés. Le Porphyre verd antique est extrêmement rare. Parmi les statues antiques qui nous restent en Porphyre, toutes ont la tête, les mains et les pieds de marbre. Le cardinal Albani a fait tourner de nos jours un vase de Porphyre en forme elliptique, creux en dedans, qui pour la beauté ne le cède point aux anciens; mais il a coûté trois fois autant que la matière. Ce vase est resté treize mois sur le banc du tourneur. Le chemin hardi, tracé dans les Vosges pour communiquer de l'Alsace avec la Lorraine, et coupé dans des montagnes de Granit, a indiqué en 1768 des carrières de Granit et de Porphyre. Il y a plusieurs variétés de Porphyre. Les taches blanches, tantôt grandes, tantôt petites, sont de quartz ou de feld-spath, et les taches noires sont de schorl. On distingue le Porphyre rouge et le Porphyre noir ou d'un rouge brun foncé. A l'égard du Porphyre verd, voyez *Ophite*.

Porphyrion, *Poule sultane*. Cet oiseau aqua-

tique, très-doux, très-innocent, timide, fugitif, cherchant la solitude et les lieux écartés, fait entendre lorsqu'on l'approche un cri d'effroi d'une voix faible d'abord, ensuite plus aigu, et terminé par deux ou trois coups d'un son sourd et intérieur. Sa voix est moins bruyante et plus douce lorsqu'elle est l'accent du plaisir. Très-avide de poissons, il mange cependant des fruits et des racines, principalement celles de chicorée, porte sa nourriture à son bec avec sa patte, la trempe de tems en tems dans l'eau, semble mordre l'eau quand il boit. La Poule sultane n'a pas d'éloignement pour la domesticité; nourrie dans les volières, elle y prend de l'affection pour quelqu'individu, s'y multiplierait s'il était possible de lui ménager le calme et la tranquillité qu'elle semble chercher. Les anciens logeaient cet oiseau dans leurs palais et dans leurs temples. Il y en a plusieurs variétés, dans l'un et l'autre continent.

Porpite. Sorte de fongites en forme de bouton ou de monnaie. Souvent on en trouve plusieurs attachées les unes sur les autres.

Porreau. Cette plante potagère passe pour être diurétique et emménagogue. Elle fleurit en juillet. Sa graine mûre en août, peut se conserver pendant trois ans. Le suc du Porreau injecté dans l'oreille, est bon, dit-on, dans les bruissemens. Il fait aussi suppurer les ulcères et les plaies.

Porte-*crête*. Voyez *Lézard d'Amboine*.

Porte-croix. Voyez *Criocère*.

Porte-Iris. Petit animal marin, ainsi nommé par M. l'abbé Dicquemarre, à cause de l'Iris

lumineux formé par les différens côtés de cet insecte qui est à peu près de la grosseur d'une noisette, blanc, et si transparent qu'on le perd aisément de vue. Sa forme est à peu près octogone. Quand il fait quelque mouvement, plusieurs de ses angles réfléchissent une couleur d'Iris dans l'obscurité comme au soleil. Cette réflexion vient de ce que ces angles sont garnis de nageoires qu'on ne voit qu'à la Loupe. Elles sont dans un mouvement presque continuel. A la partie antérieure, cet animal a une ouverture semblable à l'orifice d'une de ces caraffes dans lesquelles on met des fleurs. Cette ouverture s'étend à peu près aux deux tiers de la longueur du corps. Des côtés partent, sans paraître y être adhérentes, deux longues queues d'un blanc mat, qui traversent le corps par des ouvertures que la transparence rend insensibles. Elles excèdent jusqu'à six fois la longueur du corps. Elles servent à l'animal à monter et à descendre. L'insecte les tire l'une après l'autre, ou toutes deux ensemble. Sa substance paraît à peu près semblable à celle des Orties errantes ou Gelées de mer.

Porte-lanterne. La forme de sa trompe le fait regarder comme une procigale. Ces insectes se trouvent en Amérique. Leur tête est lumineuse, d'où leur est venu leur nom. Leur bourdonnement est pareil à celui d'une vielle ; ce qui les a fait appeler *Vielleurs.* C'était la seule bougie de mademoiselle Mérian lorsqu'elle peignait des insectes à Surinam. Le voyageur pour conduire ses pas pendant l'obscurité de la nuit, en attache un à chaque orteille du pied, et en porte un autre à la main. Cet insecte lorsqu'il

est pris, peut vivre quinze jours ou un peu plus. Tant qu'il se porte bien, il est très-lumineux. Lorsqu'il commence à languir, sa lumière s'affaiblit. A quel usage la sage nature les a-t-elle pourvu d'un flambeau lumineux? Cette lumière placée sur le devant de la tête paraît plutôt propre à les éblouir qu'à les éclairer. Comme ils se nourrissent de Cousins et de Moucherons, peut-être cette lueur sert-elle à les attirer comme la lumière attire les insectes. Il y a aussi d'autres insectes lumineux connus sous le nom de *Cucuja* ou *Cocojus*. Le père du Tertre dit qu'il semble voir de petites étoiles voler dans la campagne. On peut s'en servir comme du *Porte-lanterne* pour éclairer dans les voyages. La chasse de ces insectes est assez singulière. On monte vers la pointe du jour sur une hauteur : on agite un tison allumé en pirouettant. Les *Cucujus* viennent en volant pour se saisir des Cousins et petits insectes que l'éclat de cette lumière attire. On les fait tomber avec des branches d'arbres, et on s'en saisit. Mis en liberté dans la chambre pendant la nuit, ils veillent à votre repos en dévorant les Cousins, ces ennemis cruels du sommeil. Que l'on se frotte le visage avec l'humidité provenant des parties lumineuses de ce petit phosphore vivant, on en est tout resplendissant de lumière.

Porte-miroir. Ce brillant Papillon de Surinam sort d'une Chenille qui vit sur le Citronnier.

Porte-plumet. Espèce de nérite fluviatile des plus singulières et des plus jolies. Elle est commune dans la rivière des Gobelins et les étangs aux environs de Paris. Outre ses deux tenta-

cules, on en voit un troisième plus long et plus fin qui sort latéralement de la tête. De plus, on remarque sur le côté droit de la tête un grand panache plus long que les tentacules, orné des deux côtés de barbes ondées. Ce pannache s'étend et se resserre. Ce sont les branchies de l'animal qui lui servent comme dans les poissons à respirer.

Porte-queue. Espèce de Papillon ainsi nommé à cause des dentelures saillantes de ses aîles. On en distingue deux classes, les grands Porte-queues et les petits Porte-queues. Ceux-ci viennent d'une espèce de Chenille qu'on nomme *Chenille Cloporte ;* voyez ce mot. Notre Papillon du Fenouil est de la première classe.

Potée *d'Emeril*. Voyez *Emeril*.

Potée d'Etain. Voyez *Etain*.

Potée de Montagne. Voyez *Ochre*.

Potos, ou *Kinkajou-Potot*. Cet animal de la nouvelle Espagne, n'est pas d'une espèce différente du Kinkajou. Même douceur, mêmes habitudes, même vivacité pendant la nuit. Il dort le jour, et se met à cet effet en boule comme un Hérisson; avec sa queue il tire un poids aussi pesant que lui.

Poturon. On cultive cette plante dans les jardins fruitiers et les marais. Ceux qui les aiment en font des potages, du pain et des beignets.

Pou. Cet insecte est sans aîle, hermaphrodite, ovipare, s'attache à l'homme, aux quadrupèdes, aux oiseaux, aux poissons, aux végétaux, etc. Il y en a de différentes espèces.

Pou de l'homme. Les enfans en ont beaucoup à la tête. Les Nautonniers, les soldats, les vieillards, sur-tout ceux qui sont très-mal-propres et

qui n'ont pas les moyens de changer de linge, y sont fort sujets. Ces sortes de Poux pondent leurs œufs ou lentes dans les cheveux, se logent aussi dans les habits de laines, changent plusieurs fois de peau avant d'engendrer, pullulent prodigieusement en peu de tems dans les lieux chauds et humides, sucent le sang après avoir percé la peau avec leur trompe aiguë; d'où naissent des pustules, ensuite la gale et quelquefois la teigne. L'observation microscopique de cet animal transparent est très-curieuse. Sa forme est monstrueuse et dégoûtante. Son procédé peut s'observer sur le dos de la main, après avoir un peu frotté la peau. L'avidité d'un Pou affamé se fait sur-tout remarquer d'une manière effrayante. On voit passer dans l'œsophage de l'animal un fleuve de sang avec toute la rapidité d'un torrent. Les lentes ne sont pas moins curieuses. Le Pou en sort tout formé et tel qu'il sera toute sa vie. La maladie pédiculaire est quelquefois mortelle. Ce fut la troisième plaie dont Dieu frappa l'Egypte avant le passage de la mer rouge. La poudre de staphisaigre, le tabac, le soufre, le vinaigre, le mercure, sont autant de remèdes employés pour détruire les Poux. On prétend qu'à un certain degré de latitude du coté de la zône torride, les Poux abandonnent les matelots et domestiques; mais que cette vermine rentre dans son domaine au retour du voyage au même degré de latitude. Les Hottentots et les Singes mangent des Poux comme d'autres peuples mangent des Sauterelles. Cette nourriture leur est funeste. A quarante ans, ils sont attaqués de la maladie pédiculaire. Les femmes des nègres en Afrique

cherchent les Poux dans la tête de leurs maris et les mangent. On pretend que d'avaler quatre ou cinq Poux à jeun, c'est un remède contre la fièvre et la jaunisse, et qu'on est obligé d'en introduire un vivant dans l'urètre des enfans pour relâcher le sphincter et faciliter le passage des urines. La Punaise cause le même chatouillement et produit le même effet. Dans l'espace de six jours, la femelle d'un Pou pond cinquante lentes ou œufs qui éclosent au bout de six jours, et au bout de dix-huit jours les petits sont en état de pondre; en sorte que d'après Leuwenhoeck, en 2 mois la famille est augmentée de 5000 individus. Voy. *Fusain*, *Persil*.

Pou de Baleine. Lorsqu'il se développe, il ressemble au petit polype de Mer; il se nourrit de la graisse de la Baleine. C'est en cherchant sa nourriture sous les nageoires, dans les oreilles et vers le membre génital du poisson, qu'il lui cause impunément par les poils dont ses bras sont armés, les plus cruelles irritations. Toute la force et les mouvemens violens de la Baleine sont impuissans contre la morsure de ce parasite incommode, dont le coquillage est mis au rang des Glands de mer.

Pou de bois, ou *Fourmi blanche*. Ils sont communs dans les pays chauds de l'Amérique et des Indes Orientales, vivent en société, s'attachent au bois, sur-tout à celui d'Europe, le mangent, le gâtent, le pourrissent, ruînent les édifices, se pratiquent des chemins couverts dont le mastic est impénétrable à l'eau. Une pincée d'arsenic introduite dans leurs ruches, détruit des millions de Poux de bois. Dans les Isles, les Poules sont friandes de

ces insectes. On s'en sert pour les engraisser, et à cet effet, on élève au milieu des mares d'eau, des piquets sur lesquels on place des mottes qui servent d'habitation aux Poux de bois; en sorte que ceux-ci ne peuvent se répandre de côté et d'autre, et causer aucun dégât. Ce que l'on nomme en France *Poux de bois*, ronge autant le papier que le vieux bois.

Pou de mer. Voyez *Puce de mer*.

Pou de mer. Coquillage curieux du genre des porcelaines.

Pou des Oiseaux. Chaque oiseau, pour ainsi dire, nourrit son Pou. Celui de la Poule a les antennes vibrantes, et va toujours accompagné d'un autre Pou d'une structure un peu différente.

Pou de Pharaon. Voyez *Chique*.

Pou des poissons, ou *de rivière*. Cet insecte vorace s'attache sur-tout aux branchies des poissons. On en voit beaucoup dans la rivière des Gobelins. Ils marchent lentement avec leurs suçoirs; mais ils nagent sur l'eau ou dans l'eau, quelquefois sur le dos avec beaucoup d'agilité.

Pou de Polypes. Il court avec vîtesse sur la tête, le corps et les bras du Polype, quitte aisément sa proie, et se met à la nage. Le Polype succombe quelquefois sous le nombre des Poux qui le dévorent.

Pou pulsateur. Voyez *Vrillette*.

Pou sauteur. Voyez *Podure*.

Poux volans, ou *ailés*. Ils sont très-communs l'été dans les lieux marécageux, attaquent les Pourceaux qui vont se vautrer, voltigent en l'air avec bruit, mordent jusqu'au sang et causent à la peau une cruelle démangeaison.

Pouc. Cet animal de Russie, plus grand que

ensuite il fait entendre un chant plein, un ramage fort doux, fort agréable, bien soutenu, qui dure pendant le printems et l'été; mais dès le mois d'août au ramage succède le petit sifflement *tuit tuit.* Ces oiseaux ne cessent de voltiger de branche en branche, ils ne peuvent rester en place; leur nid, de forme sphérique comme celui du Roitelet, est tissu de mousse en dehors, de laine et de crin en dedans, le tout bien recouvert, bien caché. La femelle y dépose quatre ou cinq œufs d'un blanc terne, piqueté de rougeâtre, quelquefois six ou sept. En automne les Pouillots quittent les bois, et viennent chanter dans nos jardins et dans nos vergers jusqu'à leur départ. Le grand froid les fait périr.

POULAIN. Voyez *Cheval.*

POULE. Cet oiseau femelle fait le profit des basses-cours par sa fécondité. La Poule, sans le commerce du Coq, ne laisse pas de donner tous les deux ou trois jours quelquefois journellement, et même deux fois dans un jour un œuf sans germe, petit la première année, et progressivement plus gros les années suivantes. Cette ponte cesse dans le tems de la mue qui dure six semaines, à la fin de l'automne ou au commencement de l'hiver; on remarque que les Poules ainsi que les Coqs, changent quelquefois de couleur dans les mues. Quoiqu'il en soit, ces sortes d'œufs se gardent mieux que les œufs fécondés. Pour les conserver frais, il ne s'agit que d'empêcher la transpiration intérieure en les enduisant d'huile, de vernis ou de graisse. Dans cet état, ils peuvent être transportés sans se corrompre. C'est ce qu'on éprouve sur des œufs d'oiseaux étrangers, qui ensuite ont été

couvés avec succès, en ôtant le vernis. Les œufs de la Poule, après l'accouplement, contiennent un germe qui a besoin, pour se développer, d'une chaleur toujours égale de trente-deux degrés et demi au thermomètre de M. de Réaumur. L'incubation de la Poule couveuse est pour elle très-fatigante. On la voit s'échauffer, oublier presque le boire et le manger, passer des semaines sur ses œufs, les tourner avec son bec et les changer de place, ne les quitter que pour faire ses excrémens. Chaque jour le germe s'étend et se développe. Le Poulet prend de l'accroissement. Sa tête est plus grosse à proportion de son corps. Sur l'extrémité de la partie supérieure du bec, suivant les nouvelles observations de M. Bonnemain, est une espèce de cartilage de la nature et de la forme d'un ergot assez dur, dont la pointe n'est pas perpendiculaire à la surface du bec, mais un peu incliné vers son extrémité. (Cet ergot tombe dès que le Poulet est sorti de sa coquille, et ne laisse aucune trace sur le bec.) C'est avec cet ergot qu'il frappe à plusieurs reprises les parois de la coquille. Le Poulet à coups redoublés se fait en peu de tems un passage, tombe, pour ainsi dire, en faiblesse, mais reprend ses forces, acquiert des plumes, et sans expérience, va courant, sautant, trottant, béquetant sous les yeux de la mère, qui en prend des soins particuliers, et ne le quitte pas un instant, jusqu'à ce qu'il puisse se passer d'elle: on voit même cette mère appeler et rassembler ses petits dans les endroits où elle a trouvé du grain, et leur en mettre jusques dans leur bec. Les Poules couvent avec la même ardeur tous les œufs qu'on leur donne, et prennent le même

soin des petits éclos. Il n'est pas de spectacle plus digne de curiosité, que l'inquiétude, les craintes, les allarmes d'une Poule qui voit se jetter à l'eau les petits Canards qu'elle vient de faire éclore, et d'un autre côté, ceux-ci plus dociles au penchant de la nature, qu'à la voix d'une mère désolée qu'ils méconnaissent. C'est dans M. de Réaumur qu'il faut chercher l'art de faire éclore et d'élever en toutes saisons des oiseaux domestiques de toute espèce, soit par le moyen de la chaleur des couches de fumier, soit par le moyen des fours. Les vices de conformation dans les Poules sont quelquefois cause de leur stérilité et de l'imperfection des œufs. On a fait passer pour œufs de Coq, de très-petits œufs qui n'avaient point de jaune. C'est le produit ou d'une Poule trop jeune ou d'une Poule épuisée. Le petit cordon qu'on apperçoit dans cet œuf, et que les amis du merveilleux prennent pour un Serpent, n'est qu'une portion du cordon qui attachait l'œuf à l'ovaire. Une bonne pondeuse est épuisée au bout de trois ou quatre ans. On châtre les Poules de l'un ou de l'autre sexe pour les engraisser: les mâles sont appelés *Chapons*, les femelles, *Poulardes*. Cette opération se fait au bout de trois mois dans un tems doux et tempéré. Le Coq ainsi châtré, perd sa voix; s'il ne l'est qu'à demi, il ne la perd pas toute entière; c'est un Cocâtre. Triste, honteux, confus, le Chapon semble regretter pendant quelques jours la source de sa vigueur et de ses plaisirs. Il est de l'intérêt de la basse-cour que les Poules mettent le tems à profit. Aussi après la couvée, confie-t-on au Chapon l'éducation des jeunes

Poussins. Pour lui en inspirer le goût, on commence par lui plumer le ventre qu'on fustige ensuite avec une poignée d'ortie; on fait deux ou trois jours de suite la même cérémonie. On l'enivre chaque fois avec du pain trempé dans du vin. Puis on l'enferme avec des Poulets, dont le tendre duvet passant sous son ventre, lui cause quelque plaisir et l'invite à la reconnaissance. Il prend de l'amitié pour ses bienfaiteurs, veille à leur conservation et a presque les attentions de la Poule. Quelques variétés parmi les Poules leur ont fait donner des noms différens, telles que la *Poule Négresse du Sénégal*, ou de *Guinée*, *la Poule frisée*, ou *Porte-laine*, *la Poule hupée*, *la Poule sans queue*, ou *Cul nud*, *la Poule naine*, *la Poule à courtes jambes*, *la Poule de Caux*, *la Poule rouge du Pérou*, *la Poule dorée de la Chine*, etc. Les Poules à plumes noires sont estimées les meilleures pondeuses. Il est de principe physique que l'air est le principal agent de la corruption dans le règne animal et végétal. L'œuf exposé à l'air s'y corrompt par le laps de tems. Sous la machine pneumatique il se conserve sans se gâter : l'huile, le vernis et toute substance qui empêchera la communication de l'air, doit préserver les œufs de la corruption. Dans une démolition de bâtimens au Milanais, on a trouvé trois œufs qui, trois cens ans avant, avaient été enfermés au milieu des pierres. Un de ces œufs ouvert à l'instant, n'avait rien perdu de sa fraîcheur, odeur et saveur. Les deux autres ouverts huit jours après, commençaient à se gâter.

Poule de bruyère. Elle dépose sur la mousse sept ou huit œufs à-la-fois, blancs marquetés

de jaune, et les couve seule sans être aidée du mâle. Lorsqu'elle est obligée de s'écarter pour aller chercher sa nourriture, elle les recouvre de mousse; dès que les petits sont éclos, ils se mettent à courir; on en voit qui ont encore une partie de leur coquille adhérente à leur corps. Les Renards, les oiseaux de proie, etc. en détruisent une grande quantité. Aussi cette espèce d'oiseau n'est-elle pas commune à raison de sa fécondité.

Poule d'eau. Elle fréquente moins les marécages et les marais que les rivières et les étangs; cachée durant la plus grande partie du jour dans les roseaux ou sous les racines des Aulnes, des Saules et des Osiers, ce n'est que sur le soir qu'on la voit se promener sur l'eau. Elle quitte en octobre les pays froids et les montagnes, passe tout l'hiver dans nos provinces tempérées, près des sources et des eaux vives qui ne gèlent pas, vit d'herbes et d'insectes aquatiques, bequete comme la Poule domestique, se perche sur les branches d'arbres et les gros Joncs de rivière, vole les pieds pendans, construit son nid avec des débris de joncs et de roseaux entrelacés, le pose tout au bord de l'eau, y dépose trois ou quatre œufs d'un blanc verdâtre marquetés d'un rouge brun, quitte son nid tous les soirs, et couvre auparavant ses œufs avec des brins de joncs et d'herbes, fait, dans un été, deux ou trois couvées, nourrit et élève ses petits jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour chercher à vivre. Alors elle les chasse. On la mange en hiver, parce qu'elle est plus grasse. Sa chair est délicate. Il y a plusieurs espèces de Poules d'eau qui diffèrent par

leur grandeur, leur plumage et les climats qu'ils habitent.

Poule de Java. Voyez *Coq de Bantam*.

Poule éperonnée. On voit quelquefois, mais assez rarement, des Poules qui ont des éperons. Ces Poules n'ont pas ce seul rapport avec les Coqs, leur crète se relève ainsi que leur queue. Elles imitent imparfaitement le chant du Coq. Ce ne sont pas néanmoins des hermaphrodites, mais des individus viciés sans sexe et incapables de reproduire l'espèce.

Poule de mer. Voyez *Guillemot* et *Mollé*.

Poule Sultane. Voyez *Porphyrion*.

Pouliot. Plante odoriférante fort commune dans les fossés humides, au bord des marais et étangs. Ses qualités sont chaudes et subtiles, au point que ses feuilles fraîches et appliquées sur la peau, la corrodent et la rougissent. Sa décoction théiforme guérit la toux convulsive des enfans et les rhumes, et soulage les asthmatiques. Dans les fleurs blanches et les pâles couleurs, on ordonne la décoction du Pouliot avec le vin blanc. La fumigation de la plante tue les Puces. Un médecin Anglais prétend que cueillie fraîchement, enfermée dans un sachet, mise dans le lit, et renouvellée lorsqu'elle est sèche, c'est le moyen de chasser cet insecte incommode.

Poumon. Cet organe de la respiration est de la structure la plus admirable. Il est composé de vaisseaux, de nerfs, de vésicules membraneuses. Le sang, avant de passer d'une oreillette à l'autre, est porté dans les Poumons : on y remarque les ramifications merveilleuses des veines et des artères. Quel art dans la distribution des cellules ou vésicules destinées à re-

cevoir l'air ! On prétend que le sang est rafraîchi par le contact de l'air, lorsqu'il passe dans les Poumons ; leur usage est de servir à la respiration, qui aide le mouvement du sang et le divise, à former le sang, en donnant lieu au mêlange plus intime du chile avec le sang, à la formation de la voix qui est modifiée dans la bouche par les divers mouvemens de la langue. Dans les animaux amphibies, comme le sang ne passe pas à travers les Poumons, ils ne sont que membraneux ; en se remplissant d'air plus ou moins, ils servent à ces animaux pour se soutenir dans l'eau à différentes hauteurs.

Poumon de mer. Insecte marin qui a quelque ressemblance avec le Poumon des animaux. Il est regardé comme une espèce de Phosphore, parce qu'un bâton qu'on en frotte, luit dans l'obscurité comme une torche allumée. Les Poumons marins, lorsqu'ils nagent à fleur d'eau, passent pour un présage de tempête.

Poupart. Coquillage de mer dont le poisson est fort délicat. C'est une espèce de Crabe dans lequel on trouve une matière grasse et jaunâtre qui se nomme *Taumalin*, ou *Fromage de Crabe*, et dont on fait avec le poivre, le sel et le vinaigre, une sauce admirable qui fait manger la chair du Poupart cuite dans l'eau salée.

Pourcelet. Voyez *Cloporte*.

Pourpier. Cette plante croît naturellement dans les lieux incultes. On la cultive aussi dans les potagers pour la manger en salade. Le *Pourpier doré* n'est qu'une variété de couleur. Le suc et l'eau distillés du Pourpier sont vermifuges, céphaliques et néphrétiques. Les feuilles

de la plante, malgré sa fraîcheur, raffermissent les dents gâtées par la mastication des fruits verds.

Pourpier de mer. Les Anglais et les Hollandais font macérer les feuilles et les jeunes pousses dans du vinaigre, et les mangent en salade au lieu de Câpres et de Capucine. On n'en fait aucun usage en France.

POURPRE. On a donné ce nom à une famille de coquilles univalves. Leur caractère est d'avoir une queue creusée en goutière, plus ou moins longue, tantôt large, courte et recourbée; tantôt droite, longue et étroite. Leur bouche est petite et presque ronde. Celles qui sont plus recherchées des curieux sont la *Bécasse épineuse et non épineuse*, *la Brûlée*, *la Massue d'Hercule*, *la Chicorée*, *le Cheval de frise*, *ou la Chausse-trape*. L'analogue vivant des coquilles de cette famille est le même que celui des Buccins et des Murex. Il porte à l'extrémité de sa tête une trompe à l'aide de laquelle il pompe l'eau de la mer et fouille le limon. Cette trompe armée de dents, lui sert aussi de vilebrequin pour percer les coquillages et s'en nourrir. Les trous régulièrement faits qu'on apperçoit sur différentes coquilles sont l'ouvrage des Pourpres, Buccins et Murex. L'opercule de la coquille tient à la plaque charnue sur laquelle il rampe, de manière qu'il ouvre et ferme sa porte quand bon lui semble. C'est dans un petit vaisseau à côté du collier de l'animal qu'est le réservoir de cette liqueur si précieuse pour la teinture. Chaque animal n'en fournit pas plus d'une goutte. Il faut la recueillir avec célérité; autrement l'animal la rejette ou la consomme

intérieurement. Cette liqueur passe nécessairement par diverses couleurs. D'abord elle paraît blanche ; ensuite verte, puis d'une belle couleur purpurine. Il fallait prodigieusement de ces animaux pour teindre une étoffe. Les Indiens dans l'Amérique septentrionale, teignent encore des étoffes de la plus belle couleur avec de petits Murex. C'était avec cette liqueur de Pourpre que les empereurs signaient leurs édits. Quiconque osait se servir de cette encre, était coupable de lèze-majesté. La découverte de cette magnifique teinture est due au hasard. Un Chien ayant mangé de ces coquillages, eut le tour de la gueule coloré du rouge le plus vif et le plus beau. Les Buccins, les Murex et les Pourpres ne sont pas les seuls animaux qui fournissent les belles couleurs rouges. Indépendamment de la Cochenille, M. de Réaumur a trouvé sur les côtes du Poitou, dans les sables, des grains ovales; écrasés sur la toile, ils ont donné une liqueur blanche qui successivement est devenue jaune, verdâtre, verte, violette et pourpre, mais au grand air et au soleil; car ce naturaliste a éprouvé que la toile renfermée dans un appartement ne prend pas de couleur.

Poussepieds. On trouve ces coquillages multivalves sur les côtes de Normandie et de Bretagne. Ils vivent en société, forment des grouppes en masses, s'attachent par paquets aux rochers sous l'eau. On les découvre en basse marée. La chair du Poussepieds, naturellement blanche, mais rouge lorsqu'elle est cuite, passe pour un mets délicat.

Pozzolane. Espèce de pierre rougeâtre qui tire son nom de Pouzzol en Italie, où elle se

trouve mêlée avec la chaux. C'est une pierre brûlée et calcinée par le feu d'un volcan. On en fait un excellent mortier, dont on cimente les pierres dans les édifices qui se fabriquent au fond de l'eau. Ce ciment est d'autant meilleur, qu'il a subi un degré de feu plus violent que celui de nos briques. La Pozzolane est l'indice des endroits où il y a eu des volcans, des feux souterrains; et les terres où l'on trouve de la Pozzolane ne sont pas des plus fertiles.

Præfericulum. Les antiquaires ne sont point d'accord sur la forme et sur l'usage de ce vase. Il paraît que leurs formes variaient suivant les dieux auxquels on sacrifiait. Ces vases, disent quelques auteurs, étaient destinés à recevoir la liqueur avec laquelle on faisait les libations.

Prase, *mère*, ou *racine d'Emeraude.* Cette pierre qui vient des deux Indes et de Bohême, est sur-tout commune en Auvergne et dans le Bourbonnais. On en distingue plusieurs espèces toutes luisantes, mais peu estimées des Lapidaires, qui les regardent comme des émeraudes imparfaites. On en connaît quatre variétés, la *Prase d'un verd jaune*, c'est la *Chrysoprase*, (voyez ce mot), la *Prase verdâtre tachetée*, ou la Prase proprement dite, la *Prase d'un verd bleu avec des taches brunes*, et la *Prase veinée* communément *tachetée*; les veines en sont blanches ou bleuâtres. Il y a des minéralogistes qui regardent la Prase comme un quartz coloré par le nickel.

Prêle, ou *queue de Cheval.* Nom d'une plante dont on distingue deux espèces, la grande et la petite. La forme en est curieuse, lorsqu'elle

est garnie de ses filets qui présentent assez bien l'idée d'une queue de Cheval. La poussière fécondante de ses étamines sont aussi garnies de quatre petits filets couchés sur le globule et qui ne se développent pas d'abord. Mettez ces poussières dans l'eau, ou exposez-les à l'humidité, puis à la sécheresse ou à la chaleur, les petits filets s'étendent avec élasticité. Les poussières sautent et retombent sur les filets, de manière qu'on croirait voir autant de petites Araignées. Ces petits filets sont tellement irritables, que lorsqu'on souffle sur eux l'haleine échauffée, ils se contractent, et chaque moitié fait deux révolutions circulaires autour du globule de poussière. On attribue à cette plante une vertu astringente pour arrêter le sang et la dyssenterie. Ses sommités en Toscane se mangent comme des asperges. Les tourneurs se servent des tuyaux cannelés et striés de la *grande Prêle ou Prêle de montagne*, pour polir leurs ouvrages. Quelques doreurs les emploient aussi à adoucir le blanc qu'ils couchent sur l'or. On trouve quelquefois dans le sein de la terre de la Prêle fossile.

PRIAPE *de mer*. Cette espèce de zoophyte tire son nom de sa forme. On le voit sur le bord des mers. Il marche en serpentant, est susceptible de s'allonger, de s'enfler et de se raccourcir comme les Sang-sues. Lorsqu'il est ramassé, sa peau devient si dure, qu'à peine peut-on la percer. Il a deux espèces de trompes, à l'aide desquelles il adhère avec une force singulière aux pierres. Sa tête est garnie d'une multitude de petits suçoirs capillaires; ils lui servent à approcher sa proie. Sa bouche est

armée d'espèces de dents. Il se nourrit de coquillages même assez gros. Il les avale tout entiers. Dès qu'il est mort, il devient flasque. On lui a donné différens noms, tels que *Prépuce*, *Verge marine*, *Membre marin*. Celui dont Bohadsch a donné sous le nom d'*Hydre*, une fort bonne description et une bonne figure, est d'une forme singulière et remarquable; long de huit pouces environ, et large d'un pouce et quelques lignes, son corps cylindrique peut s'étendre et s'allonger jusqu'à la longueur d'un pied et plus, ou se mettre presque en boule. Son dos est couvert de mammellons plus ou moins gros, qui sont autant de glandes excrétoires, d'où suinte une espèce de mucus blanc, dont le corps est enduit. Son ventre depuis la tête jusqu'à l'extrémité du corps, est revêtu d'une multitude de petits tuyaux ou corps cylindriques, de quatre lignes de long sur une de diamètre, et si serrés qu'à peine la tête d'une mince aiguille pourrait y trouver place. C'est à l'aide de ces bras que le Priape qui habite le fond de la mer, s'y fixe de manière à résister au violent mouvement des eaux. Sa tête est distinguée du reste du corps, par une frange découpée, qui semble former le collet, et près de laquelle s'élèvent une vingtaine de petits corps cylindriques pareils à ceux du ventre, mais couronnés chacun par une espèce de fleur épanouie. C'est au milieu de ces bras placés pour ainsi dire en sentinelle, qu'on apperçoit une espèce de calotte convexe, percée dans son milieu d'un trou qui est la bouche; l'autre extrémité du corps terminée à-peu-près de même, mais sans frange et sans bras, laisse voir éga-

lement un trou circulaire qui est l'anus. Cet animal habite les rivages de la mer, où il n'y a pas plus de six pieds d'eau. On peut l'observer aisément quand les eaux ne sont point agitées. Mais pour mieux l'étudier, il faut l'enlever, le mettre dans un vase rempli d'eau de mer. Il paraît vivre de fucus, de coralline, etc. A l'approche du danger, bras, mammelons, frange, tout rentre et disparaît. C'est un spectacle bien plaisant, de voir cet animal renfermé dans un vase, avec deux pouces d'eau au-dessus de lui, élever un peu la queue et lancer pendant une minute par l'anus, un jet d'eau de mer à la hauteur de près de deux pouces au-dessus de la surface de l'eau du vase. Mais il lance bien plus loin l'eau de son corps, lorsqu'en le tirant de la mer on le serre fortement dans la main; le jet d'eau s'élève alors jusqu'à deux pieds, le corps devient dur comme du bois. Cette eau a toute la couleur et le goût de l'eau de la mer, et ne peut, vu sa quantité, être regardée comme une eau excrémentielle. Un autre phénomène encore bien remarquable dans cet animal, observé par Bohadsch, c'est que, quelque tems avant de mourir, il rejette par l'anus tous ses viscères et intestins, soit pour donner naissance à sa progéniture renfermée dans l'ovaire, soit après avoir pourvu d'une autre manière au vœu de la nature. Qu'il nous reste de choses merveilleuses à apprendre sur l'histoire des animaux?

Priapolithes. Ces pierres, ainsi nommées à cause de leur forme cylindrique, sont composées de plusieurs couches tenaces et parallèles. L'intérieur du tuyau est une cristallisation spa-

theuse. Est-ce un belemnite, une stalactite, une pyrite, ou une pétrification du coquillage vivant appelé *Priape de mer* ? On n'est pas encore bien instruit sur son origine ; voyez *Hystérolithes*.

PRIMEVÈRE, *Primerole*, *Braies de cocu*, *fleur de Coucou*, *herbe à la Paralysie*. Les prés, les bois, les champs, le bord des ruisseaux sont au retour du printems décorés par les fleurs de cette plante. On en distingue de simples, de doubles, de sauvages, de cultivées, de blanches, de violettes, de jaunes, etc. Sa racine aromatique chasse les vapeurs et la migraine. L'infusion ou l'eau distillée de ses fleurs odorantes, est employée contre l'apoplexie et la paralysie. Le suc extrait des fleurs, dissipe les taches du visage.

PRINCE *des Serpents*. Voyez *Devin*.

PRIONE. Cet insecte est assez rare : ses antennes en scie paraissent prendre naissance dans son œil. Ses mâchoires sont vigoureuses.

PROCESSIONAIRES. Voyez *Chenilles processionaires*.

PROCIGALE. Voyez *Cigale*.

PROCYON (Astron.) Voyez *Chien (petit)*.

PROPOLIS. C'est une substance résineuse, que les Abeilles récoltent pour boucher toutes les petites fentes d'une ruche dans laquelle elles commencent à s'établir. On ignore sur quels arbres elles en font la récolte. Cette résine est odorante, et il y en a quelques-unes, (car elles varient d'odeur et de couleur) qu'on pourrait mettre au rang des parfums les plus délicieux. Dissoute dans de l'huile essentielle ou de l'esprit-de-vin, elle serait propre à faire de

de ces vernis que l'on applique sur des feuilles d'étain ou d'argent pour leur donner la couleur d'or. On pourrait s'en servir à faire des cuirs dorés, en la mêlant avec du mastic ou du Sandaraque.

Proscarabé, *Scarabé onctueux*. Cet insecte habite le long des chemins, les prés humides, les bois, se nourrit d'insectes, de feuilles de violettes et d'herbes délicates. Il suinte de son corps une liqueur grasse, onctueuse, d'une odeur assez agréable. L'huile dans laquelle on a fait infuser ces insectes, est un excellent topique pour les plaies, pour les piqûres de Scorpion. On la fait entrer dans les emplâtres pour les charbons pestilentiels. Les mâles sont plus petits que les femelles. Celles-ci déposent leurs œufs dans la terre.

Proyer, *Prier*, ou *Pruyer*. Cet oiseau connu autrefois à Rome sous le nom de *Miliaris*, vit dans les prés et sur le bord des eaux, d'orge, de millet et de grenailles, agite fréquemment et irrégulièrement ses aîles en volant, laisse ses pattes pendantes, se perche rarement sur les arbres, fait son nid, pond, couve ses œufs, et élève ses petits dans les champs d'orge, d'avoine. Son chant semble prononcer le mot *tri tri tri tiritz*. Les Romains faisaient grand cas de la chair de cet oiseau qu'ils avaient soin d'engraisser. Les paysans en prennent beaucoup au printems dans les plaines voisines des forêts et montagnes.

Prunellier, *Prunier sauvage*. Petit arbrisseau dont les rameaux sont fort piquans. Il est très-commun dans les haies. Ses fleurs sont légèrement odorantes. Son fruit a des qualités

bien opposées dans des tems différens. Verd, il est acerbe, astringent et rafraîchissant. Mûr, il est doux, purgatif. Les Allemands ont diverses manières de préparer les Prunelles pour la Pharmacie.

Prunes *des Indes*. Voyez *Myrobolans*.

Prunes de Mombain. Voyez *Mombain*.

Prunier. C'est le Prunellier modifié par la culture. Les soins et l'industrie humaine ont aussi obtenu de cet arbre plusieurs variétés dont les fruits sont connus, autant par les nuances de leur couleur, que par leur degré de bonté, et la délicatesse de leur pulpe délicieuse. Il suffit de les nommer, *la Reine-Claude, le drap d'or*, *la Prune de Monsieur*, *la Norbette, l'Impériale*, *la Mirabelle*, *le Perdrigon, la Transparente, la Virginale*, *la Mignonne*, *la Prunedatte*, *la Prune sans noyau, la Prune à fleur d'or, la Prune de Brignole*, celle de *Bordeaux* ou *de Jérusalem*, ou *l'œil de Bœuf*, *la Prune de Rhodez*, *celle d'Isle-vert*, *celle de Catalogne*, *celle de Pologne*, *celle de Sainte-Catherine*, *celle de Montmirel*, ou *Culot*, etc. Le Prunier réussit assez bien partout. Dans les terres fortes il donne plus de bois. Une terre sèche, sabloneuse semble lui mieux convenir. Il multiplie de noyau, d'amande ou de rejettons qui sortent des sauvageons. La bonté du fruit dépend du sujet sur lequel se fait la greffe en fente ou en écusson. Le Prunier à fleurs doubles et celui de Canada à feuilles panachées, sont admis dans les bosquets de printems et d'été pour l'ornement. La gomme qui découle du Prunier se vend aux chapeliers sous le nom de *Gomme de pays*. Les Prunes se

mangent crues ou en confitures, ou en ratafia. Cuites, ce sont les Pruneaux que l'on réserve pour provision de carême. En général ce fruit est laxatif; le bois du Prunier serait plus recherché des tabletiers et ébénistes, si ses belles veines rouges ne s'effaçaient pas en peu de tems; une couche de vernis l'empêche de brunir.

PSEUDOGALÈNE. Voyez *Blende*.

PSYLLE, ou *faux Pucerons*. Ce genre d'insecte, dans l'état de vers, marche assez lentement, se trouve sur les feuilles, y prend sa nourriture, passe à l'état de nymphe, se cache sous une feuille, s'y attache jusqu'à ce que sa peau se fendant sur la tête et le corcelet, il en sort avec des aîles dont il fait peu d'usage. Ses pattes postérieures qui jouent comme un ressort, lui sont d'un plus grand secours pour fuir. Les femelles dans quelques espèces ont à l'extrémité du ventre un petit instrument pointu dont elles se servent pour piquer la plante et déposer leurs œufs. De-là vient aux sapins ces tubérosités monstrueuses et qui servent de berceau à la nouvelle progéniture. Les feuilles de pin sont quelquefois couvertes de touffes d'un duvet blanc. C'est le logement de la larve de la Psylle qu'on trouve sur cet arbre. La Psylle du buis par ses piqûres, occasionne la cavité des feuilles qui, réunies à l'extrémité des branches, forment pour la larve et la nymphe de l'insecte un logement commode et tapissé de duvet. On trouve dans ces boules et au derrière de l'insecte une matière blanche sucrée, en petits grains, qui s'amollit sous les doigts et ressemble en quelque sorte à la manne.

Il y a différentes espèces de Psylles et qui affectionnent différens arbres.

Ptarmica. Nom d'une herbe dont la feuille introduite dans le nez cause un long éternuement. Si on la mâche, elle fait saliver; ce qui peut soulager le mal des dents.

Ptérophore. Ce joli papillon semble avoir des aîles d'oiseau. Il fait la nuance entre le papillon diurne et le papillon nocturne. Sa Chenille vit sur le Chèvrefeuille et le Framboisier.

Puce. Ce petit insecte est avide de sang. Il s'engraisse aux dépens de l'espèce humaine, préfère la peau délicate des femmes; n'attaque ni les épileptiques, ni les morts, ni les mourans, se niche volontiers dans la fourrure des Chiens, des Chats et des Rats. Les nids des Hirondelles de rivage en sont quelquefois bien garnis. La Puce n'est point aîlée, marche peu, saute deux cents fois la hauteur de son corps. Le mouvement qu'elle exécute dépend de l'élasticité de ses jambes dont les articulations sont autant de ressorts. C'est ainsi qu'elle échappe avec une agilité surprenante aux recherches de celui qu'elle dévore. Au microscope elle paraît d'une forme monstrueuse. Les observations faites sur la génération des Puces, ont appris qu'elles sont ovipares. Les œufs trop unis et glissans sont déposés à la base du poil des animaux, et sur les couvertures de lits, etc. Au bout de quatre ou cinq jours, l'œuf éclos donne naissance à un petit ver agile qui se nourrit de duvet gras. Si on le touche, il se roule en peloton. Après avoir rampé quelque tems avec rapidité, il se forme une petite

coque de duvet qu'il a soin de cacher. Quinze jours après il sort de son tombeau, mais sautant et sous la forme d'une Puce. Parmi les actions mémorables de la Puce, on dit en avoir vu une attelée à un petit canon d'argent qu'elle traînait. Le feu de l'artillerie n'allarmait point son intrépidité. Sa maîtresse la portait dans une boîte veloutée, et la mettait de tems en tems sur son bras pour la nourrir. Mais l'hiver enleva cette puce martiale. Une autre puce devenue l'esclave d'un Anglais, traînait journellement et facilement sa chaîne d'or cadenassée pesant un grain. Une autre Puce servit de limonnier à un ouvrier anglais qui avait fait en ivoire un équipage à six Chevaux, chargé d'un cocher et son Chien entre les jambes, d'un postillon, de deux laquais et de quatre maîtres. A Surate, les Puces, Punaises et autres vermines voraces sont en si grande vénération, qu'elles ont un hôpital fondé où toutes les nuits un pauvre soudoyé vient se faire sucer. On l'attache nud sur un lit. Alors commence le festin aux dépens du pauvre homme. L'hôpital fondé en Turquie pour les Chiens infirmes est un peu moins ridicule. Sans croire à la métempsycose, nous devrions par reconnaissance avoir pour nos animaux domestiques un lieu de retraite et de soulagement. L'onguent mercuriel, le soufre, la fumigation des feuilles du Pouliot ou les feuilles fraîches de cette plante enfermées dans un sachet et mises dans le lit, sont des remèdes indiqués contre les Puces.

Puce aquatique arborescente. C'est le *Perroquet d'eau.* Voyez ce mot.

Puce d'eau. Voyez *Monocle.*

Puce de mer. Cet insecte marin est une espèce de Pou sauteur ou podure qui s'élance comme la Puce en rassemblant ses jambes musculeuses et à ressort. On le trouve en grande quantité aux environs du Cap de Bonne-Espérance. C'est l'ennemi cruel des poissons. Armé d'un aiguillon, il se jette sur eux, les perce, s'y tient attaché. Toutes les secousses violentes du poisson ne peuvent lui faire lâcher prise. Cet insecte est tellement carnacier, qu'il dévore les appâts que les Pêcheurs jettent à la mer. Il est souvent jeté sur la côte avec les ordures par les flots. On en voit aussi à Amboine et à Banda, que l'on mange sous le nom de *Fotock*.

Puce de neige. Espèce de podure, ou Pou sauteur. Dans la Suède on le trouve en quantité sur la neige, où il court d'une grande vitesse. Il saute dès qu'on approche le doigt ; si la neige fond il y périt.

Puce de terre. Autre espèce de podure du Cap de Bonne-Espérance, qui fait de grands dégâts dans les champs et les jardins. Quand la terre est humectée, on les voit sauter en l'air.

Pucelage. Nom donné à une jolie petite coquille de la famille des porcelaines : on lui donne aussi le nom de *Cauris, de Colique* ou *monnaie de Guinée*, parce qu'elle sert en effet de monnaie. Au Bengale on en fait des colliers, bracelets et autres bijoux. Quelques Indiens en font des ceintures qui couvrent leur nudité. Ces coquillages servent de colliers et de boucles d'oreille aux dames Egyptiennes et Africaines. Les Grecs en composaient avec le jus de ci-

tron ou de la pommade, une espèce de fard dont ils se frottaient le corps.

PUCELLE. Voyez *Alose.*

PUCERONS. Il n'est point d'insecte aussi commun, aussi répandu sur la surface de la terre. Les feuilles, les fleurs, les tiges des arbres et des plantes en sont couvertes. Les uns se pratiquent un logement sous l'épiderme de la feuille. D'autres habitent sous l'écorce de l'arbre. D'autres se logent dans des cornets pratiqués avec la feuille courbée. Les uns sont aîlés, d'autres sans aîles. On en voit de verds, de bruns, de noirs, d'orangés, de moutonnés. Ceux de cette dernière espèce vivent sur le hêtre. Leur laine est occasionnée par leur transpiration. Le Puceron se nourrit du suc des feuilles. Sa marche est lente et embarrassée. On le voit quelquefois le derrière en l'air et porté seulement sur les deux jambes de devant. Quand il se met en voyage, il porte sa trompe placée le long de son ventre. Les Vers appelés *Lion des Pucerons* et *Hérissons blancs*, *les Cinips*, *les Mouches Ichneumons*, *les Mouches Aphidivores*, sont les ennemis destructeurs de ces Insectes. Il est rare de n'en pas trouver au milieu des colonies et des peuplades de Pucerons. Les hirondelles et autres oiseaux font la chasse à ceux qui s'élèvent dans les airs. Il semble que la nature n'ait multiplié ces atomes que pour servir de nourriture à des êtres d'une autre espèce. Le Puceron est vivipare : quelques Naturalistes pensent qu'il engendre sans accouplement ; on en voit cependant d'accouplés. On en a vu aussi qui pondaient des œufs. On croit qu'ils sont vivipares l'été, ovipares l'au-

tomne. Pour avoir une idée de la fécondité de ces insectes, un seul, chaque jour d'été jusqu'à l'hiver, met au monde quinze ou vingt petits. Un de ces individus pris sortant du ventre de la mère et élevé solitairement, donne au bout d'une semaine naissance à d'autres Pucerons, qui, séquestrés pareillement deviennent mères à leur tour sans accouplement : fait bien extraordinaire, et digne d'exciter l'attention et la curiosité des physiciens. Il sort du corps des Pucerons, et sur-tout par les deux appendices de la partie postérieure, une liqueur mielleuse que les Fourmis aiment beaucoup. C'est cette même liqueur que l'on trouve dans les vessies des feuilles de l'orme. Ces vessies sont nuisibles à l'arbre ; mais le baume qu'elles contiennent est un excellent vulnéraire ; il est connu sous le nom d'*Eau d'ormeau* ou de *Rabel*. Voy. *Orme*.

Pucerons branchus, ou *Puce aquatique arborescente*. Voyez *Perroquet d'eau*.

Pucerons (faux). Voyez *Psylle*.

Pulmonaire. La grande espèce cultivée dans nos jardins, fleurit dès premières au printems. Quelques personnes mettent ses feuilles dans du bouillon ou dans les omelettes par précaution contre les maladies du poumon. Cette plante croît, ainsi que les petites espèces, dans les forêts et bois taillis. L'une et l'autre sont vulnéraires et adoucissantes : elles tirent leur nom de leur ressemblance avec le poumon. On appelle aussi *Pulmonaire des Français* une espèce d'Hieracium, ou herbe à l'épervier, qui croît sur les murailles, et qu'on emploie dans les bouillons au mou de veau, pour les crachemens sales et purulens.

Pulmonaire de Chêne. C'est une plante parasite, que l'on trouve fréquemment sur les troncs des sapins, des hêtres, des chênes, etc. même sur les rochers à l'ombre. Elle ressemble à un poumon desséché. Son goût est stiptique. Sa vertu astringente convient dans les plaies, hémorragies. L'expérience faite par des bergers et des maréchaux sur les bestiaux, a en fait connaître les bonnes qualités pour la toux invétérée et les difficultés de respirer.

Pulpo. Cet insecte est regardé, à cause de sa forme et de son immobilité, comme un zoophyte. Rien ne ressemble plus à un bout de branche d'arbre. Il est connu particulièrement sur les côtes de la Chine. Quelques Naturalistes pensent que c'est la Sauterelle aquatique connue sous le nom de *Coquesigrue*, appelée *Aubres il Arumago.* En touchant le Pulpo l'on éprouve dans la main un engourdissement qui n'a point de suite. Sa petite vessie contient une liqueur noire propre à faire de l'encre.

Puma. Cet animal du Pérou, mal-à-propos nommé *Lion*, n'a ni la grandeur, ni la tête, ni les crins, ni la couleur du Lion d'Afrique. Il monte sur les arbres, et rien n'annonce en lui la fierté, la majesté et le caractère du Lion.

Punaise. Ce genre d'insecte est très-nombreux. Il n'y en a pas de plus incommode que la Punaise domestique. Cet insecte nocturne blesse les yeux par sa forme plate, hideuse et dégoûtante, porte l'infection par-tout où il passe, se plaît à enlever à l'homme les douceurs du repos, à le tourmenter, à le déchirer, à s'enivrer de son sang. C'est le fléau de l'orgueil et de la mollesse. Ennemie du jour et de la

lumière, la Punaise n'exerce son brigandage sanguinaire que dans l'horreur des ténèbres. Cachée dans sa retraite obscure, elle attend pour en sortir le moment où l'homme va se jetter dans les bras du sommeil. La lumière s'éteint, le signal est donné. A peine l'homme a-t-il étendu sur son lit ses membres fatigués, les Punaises accourent avec précipitation, se laissent tomber des rideaux et du ciel du lit, profitent de la noire obscurité pour piller, butiner, ravager et livrer une guerre sanglante; plus elles ont jeûné, plus elles sont redoutables. La peau la plus tendre est celle qu'elles dévorent de préférence. Heureux sont ceux dont la peau n'est pas de leur goût. Elles parcourent les différentes parties du corps, sondent le terrain, font choix des meilleurs morceaux, enfoncent leur trompe cruelle pour puiser à longs traits le sang dont elles sont avides. Il en coute pour les écraser. L'odorat est affecté, les sens frappés, le cœur soulevé. L'infection qui suit toujours un tel meurtre, leur assure souvent l'impunité, et l'homme est quelquefois obligé, malgré lui, d'épargner l'objet de son exécration. Les Chinois, moins dégoûtés que nous, aiment l'odeur de cet insecte. L'on a cherché à découvrir l'instinct qui guidait la Punaise et le sens par lequel elle était avertie de la présence de l'homme. Dans une chambre où il n'y avait aucun meuble, on suspendit un lit, et l'on mit sur le plancher une Punaise, qui, conduite sans doute par l'odorat, a gagné le plafond en ligne directe, et s'est laissé tomber sur le visage de l'observateur. Cette engeance si féconde pour le malheur du genre humain,

périt l'hiver, après avoir déposé les œufs qui s'ouvrent aux approches de l'été. Ce qui contribue beaucoup à les multiplier, est la malpropreté. Les Punaises se plaisent singulièrement dans les vieux bâtimens, les vieux bois, sur-tout le bois de sapin, les vieilles paillasses, les matelats et les draps non renouvellés ; les vieilles murailles enduites de plâtre ; les lieux secs exposés au midi. On en est rarement incommodé à la campagne. Elles préfèrent la peau tendre, fraîche et délicate des citadins. L'envie de détruire cet animal persécuteur, a souvent exercé les efforts de l'industrie humaine. Les fumigations, les huiles, les onguens et autres recettes, qu'il serait long de décrire, ont été tentés ; mais il ne paraît pas qu'on ait découvert un véritable secret pour la destruction d'un ennemi si incommode. La propreté, les claies d'osier jointes à quelques fumigations de pois, de tabac, de poivre du Brésil et de plantes fortement odorantes répétées souvent, la décoction de renoncules semblent les faire disparaître. Ce sont jusqu'à-présent les moyens les plus faciles que l'on puisse employer pour acheter pour quelque tems le repos et la tranquillité. Les Punaises sont mangées par les araignées. Elles se mangent aussi les unes les autres. Ce qui a fait croire qu'on trouverait peut-être parmi les Punaises des champs, quelqu'espèce qui délivrerait les citadins des Punaises de la ville. La larve de la *Punaise mouche* fait volontiers son repas de notre Punaise des lits. La *Punaise des bois* n'est pas moins sanguinaire et vorace que la Punaise domestique. Elle attaque les chenilles, les mouches,

même les coléoptères. Sa trompe est très-aiguë. Celle des jardins est plus paisible. Elles se contentent de vivre de plantes et de racines, ne perdent rien de leur agilité pendant leur métamorphose, s'accouplent de différentes manières: tantôt le mâle monte sur la femelle, tantôt, et le plus souvent, ils se tiennent par leurs parties postérieures, et marchent dans cet état sans se quitter. Les œufs déposés par la femelle, au nombre de vingt-cinq ou trente, sur les plantes ou sur des feuilles, collés l'un à côté de l'autre, sont très-curieux à observer à la loupe. Le bout supérieur de chacun porte une espèce de couvercle entouré d'un anneau plus blanc, et il se détache quand la jeune larve doit sortir. La *Punaise du Bouleau* est si attachée à ses petits, dont elle est toujours entourée, qu'elle se bat vivement contre les mâles qui cherchent à les percer pour les sucer.

Punaise aiguille. Voyez *Punaise tipule.*

Punaise à avirons. On distingue la grande et la petite espèce. Elle nage toujours sur le dos. Ses pattes de derrière lui servent d'aviron. Ses mouvemens sont vifs. Elle s'enfonce lorsqu'on veut la prendre, et remonte à la surface de l'eau. L'on doit la saisir avec précaution. Sa trompe est fort piquante. Elle se replie sous le ventre entre les premières jambes.

Punaise mouche. Elle vole très-bien, vient quelquefois dans les maisons, pince assez fort, n'a de mauvaise odeur que lorsqu'on la serre entre les doigts. Son corcelet fait alors un petit bruit occasionné par le frottement. Sa larve, ordinairement couverte d'ordure et de poussière, vit d'insectes, fait la guerre à nos Punaises do-

mestiques. Avec le bout d'une plume, il est aisé de faire tomber la petite motte de terre qui la couvre.

Punaise tipule, ou *Naïade*. Cet insecte court très-vîte sur la surface des eaux dormantes, des mares, des bassins. Il s'accouple souvent, dit Geoffroy, avant d'avoir des aîles et des étuis, (fait à vérifier.) Il ne faut pas le confondre avec la *Punaise aiguille* qui court moins vîte. Il y a encore une infinité d'autres Punaises plus puantes les unes que les autres, sur lesquelles on n'a donné jusqu'à présent que des descriptions.

PURAQUE. Espèce de Torpille du Brésil. Elle cause un engourdissement subit dans les membres lorsqu'on la touche. Elle perd cette qualité lorsqu'elle est cuite. On la mange sans aucun danger.

PURETTE. Poudre magnétique qui se trouve près de Gênes dans un lieu sec nommé *Mortuo*. Elle est noire, brillante, et plus pesante que le sable. Elle s'attache au fer aimanté. Proche d'une pierre d'aimant, elle se remue comme de la limaille de fer. Cependant elle ne se rouille ni dans l'eau, ni dans les acides. Les Génois n'en font usage que pour sécher l'écriture.

PURPURINE. Nom donné au bronze moulu qui s'applique à l'huile et au vernis. L'on s'en sert en Italie pour bronzer les carrosses de prix.

PURPURITE. Ce sont les Pourpres fossiles.

PUTOIS. Ce petit quadrupède ainsi nommé à cause de son odeur fétide, ressemble du reste à la Fouine par son caractère, ses habitudes et son tempérament. Les climats tempérés semblent seuls lui convenir. C'est un grand mangeur de gibier et de volailles. A la ville comme

à la campagne, il vit de rapine. Perdrix, Alouettes, Taupes, Rats, Mulots, Poules, œufs, Lapins, tout lui est bon. Rien n'est épargné. La nuit il visite sans bruit les greniers, les basses-cours, les colombiers, fait main basse sur tout ce qu'il rencontre, pille, vole, étrangle, met tout à mort, prend son repas et emporte le reste pièce à pièce pour lui servir de provisions. Si le trou qui lui sert de passage, n'est pas assez grand pour enlever son butin, il suce les cervelles et emporte les têtes. Ce brigand n'est pas moins avide de miel. Il attaque impunément les ruches en hiver, chasse les Abeilles industrieuses de leurs magasins et mange leur miel. Il lui faut appartement d'hiver et appartement d'été. A l'approche des froids il grimpe sur les toîts, et va se loger dans les greniers. Au retour de la belle saison, il s'établit dans les bois, les fentes de rochers, les terriers de Lapins. Une famille de Putois suffirait pour détruire une garenne. En état d'engendrer à un an, les Putois cessent de produire à huit ou dix ans. Amoureux au printems, les mâles se battent sur les toîts, la femelle reste à la possession du plus fort qui l'abandonne bientôt pour aller ravager la plaine. Celle-ci, au bout de cinquante six jours, met bas dans le grenier trois, quatre et cinq petits qu'elle sèvre de bonne heure pour les accoutumer à vivre d'œufs, de sang et de cervelle. Vers la fin de l'été vient le moment du départ pour la campagne. La petite famille se disperse et chacun va vivre à ses frais. Le Putois est difficile à prendre vivant. Il échappe par son agilité. Son odeur est si infecte, qu'on n'a pas encore tenté de l'apprivoiser. Son cri ne se fait guère enten-

dre. Cependant si on l'irrite, son grognement grave et colère, se répète souvent. Plus l'animal est échauffé, plus il sent mauvais. La liqueur onctueuse qui suinte des vésicules voisines de son anus, vient en plus grande abondance. Sa chair est d'un si mauvais goût, que les Chiens n'en veulent pas manger. Rarement fait-on usage de sa peau toujours odorante.

Putois rayé, ou *Putois puant de l'Amérique*. Voyez *Conepate*.

PYGARGUE. Cet oiseau du Nord diffère de l'Aigle par ses pattes nues, son bec jaune, ou blanc et sa queue blanche. Moins courageux que l'Aigle commun, il est plus féroce, plus carnacier, s'établit dans les forêts, près des plaines, construit son aire plat sur les arbres, avec des branches entrelacées, recouvertes de bruyères. La femelle est une marâtre qui semble regretter la subsistance qu'elle donne à ses petits. Les jeunes Aiglons, naturellement turbulens, se disputent la nourriture et la place dans le nid. Le père et la mère en égorgent quelques-uns pour terminer la querelle. Ceux qui survivent sont eux-mêmes chassés de l'aire lorsqu'ils peuvent à peine pourvoir à leur subsistance.

PYLORIDES. Nom donné aux coquilles bivalves de mer, telles que les Pinnes marines, les Tellines, les Pholades, etc. dont la bouche est béante, ou ne ferme pas exactement.

PYRACANTHA. Voyez *Néflier*.

PYRÈTHRE. La fleur de cette plante dure tout l'été. Sa racine est âcre et brûlante. On l'appelle *racine salivaire*, à cause de l'effet qu'elle produit par la mastication. On s'en sert à cet usage dans les maux de dents, les catarres, obstruc-

tions, etc. Elle entre aussi dans la composition du vinaigre. On vend dans les boutiques deux autres racines sous le même nom. Celle dont il s'agit ici nous vient de Tunis par la voie de Marseille. Elle n'a point d'odeur.

Pyrites. On comprend sous ce nom les substances plus ou moins sulfureuses ou arsénicales, ou vitrioliques, toujours accompagnées d'une matière terreuse et chargée de cuivre et de fer en différentes proportions. Un des caractères de la Pyrite est de faire feu avec le briquet, et de se décomposer à l'air. On trouve souvent dans le sein de la terre des veines de Pyrites immenses et profondes. Leurs différentes variétés sont occasionnées par la combinaison des minéralisateurs. Ainsi, dans la *Pyrite sulfureuse*, le soufre domine; aussi le feu qu'elle donne avec l'acier est bleu et d'une odeur fétide. Elle se décompose, s'enflamme à l'air, augmente de poids en tombant en efflorescence, et produit des cristaux de vitriol. La *Pyrite cuivreuse* plus tendre, donne moins de feu avec le briquet. Ses cristaux sont vitrioliques, d'un verd bleuâtre, quelquefois rougeâtre ou gorge de Pigeon. Plus elle est sulfureuse, moins elle a de fer, et plus elle est friable. Dans les mines riches de cuivre, quand on la rencontre, on la jette comme de difficile réduction et d'un trop mince produit. Elle ne contient que quatre à cinq livres de cuivre au quintal; sa surface s'altère à l'air. Les *Pyrites aurifères* sont d'un plus beau jaune et d'un brillant plus vif que les Pyrites ordinaires. On en trouve à Œdelfor, en Smoland, en Hongrie, au Mexique, près de Sumatra, au pays des Grisons et dans le Dauphiné. Elles sont très-difficiles

difficiles à reconnaître. On peut s'assurer de la présence de l'or en en faisant digérer un peu dans de l'acide nitreux. L'acide dissout toutes les substances étrangères, excepté l'or et le soufre, qui se précipitent au fond du vase. On lave le résidu sous l'eau. La poussière jaune et brillante qui reste est l'or. On en retire par ce moyen moitié plus, suivant M. Sage, que par la réduction avec le plomb. Les *Pyrites arsénicales*, sont un mélange de fer et d'arsénic minéralisé par le soufre. Elles se ternissent à l'air, font quelquefois effervescence avec l'acide nitreux qui les dissout en partie, se volatilisent au feu, et y forment un vrai réalgar; en quoi elles diffèrent du Mispickel. Les étincelles qu'on en tire avec le briquet, ont une odeur d'Ail. On appelle *Pyrite alumineuse*, celle qui, par efflorescence, donne des cristaux d'alun. Peu de fer, beaucoup de soufre, facilitent son inflammation à l'air. Le fer combiné ou minéralisé par le soufre, forme les *Pyrites sulfureuses martiales*. Elles sont communes, plus ou moins fragiles, font feu avec l'acier; donnent une odeur de soufre assez vive, décrépitent au feu, y brûlent d'une flamme bleue, se décomposent à l'air, s'effleurissent, se vitriolisent facilement. Quand, par décomposition, elles perdent cette belle couleur d'or, et qu'elles deviennent brunes, on leur donne le nom de *mine de fer hépathique*. Il faut le feu le plus violent et le plus soutenu pour les dépouiller entièrement du soufre, encore n'obtient-on que du mauvais fer. On en distingue différentes variétés, ou en masse irrégulière, ou en boules disséminées dans la craie, ou en stalactite, ou cubiques, dans l'argille. La mar-

cassite est encore une variété des Pyrites martiales, voyez *Marcassite*. En général, les Pyrites contiennent un peu d'arsénic. La facilité qu'elles ont de s'enflammer par le contact de l'air humide ou de l'eau, a fait présumer aux Naturalistes que leur décomposition, leur inflammation dans les lieux souterrains remplis d'air et d'eau, sont la cause de la chaleur des eaux thermales, le principe colorant des marbres, argille, fluors, cristaux, la cause des mouffettes et autres vapeurs, si funestes, par leur explosion, à ceux qui travaillent aux mines; la cause enfin des feux souterrains, des volcans, des tremblemens de terre, etc. L'expérience a appris que les mines sans Pyrite sont sans chaleur, et que les pyriteuses au contraire, sont plus ou moins chaudes, sur-tout en été. L'étude des secrets de la nature dans les entrailles de la terre est sans doute la plus hardie, mais aussi la plus belle et la plus élevée. La matière est vaste, le travail s'y fait en grand. L'ouvrage frappe les yeux, ravit d'admiration; mais la main de l'ouvrier est invisible.

QUA

QUADRUPÈDE. M. de Buffon s'attachant au sens littéral du mot *Quadrupède*, voudrait qu'on ne comprît dans cette classe que les solipèdes, et les pieds fourchus. Il refuse cette dénomination aux Singes et autres fissipèdes, qu'il qualifie de *quadrumane*. Il retranche encore de la classe des Quadrupèdes, ceux qui se servent des pieds de devant comme de mains. Quelque respect qu'on puisse avoir pour cette opinion de M. de Buffon, il est permis de la concilier avec l'expression qui le choque, et comme les mots sont de convention, il ne s'agit que de convenir qu'on entendra par le mot *Quadrupède*, tous les animaux qui se servent habituellement de quatre de leurs membres pour marcher, et l'acception du mot *Quadrupède* sera la plus générale possible. En ce sens la plus grande partie des Quadrupèdes sont vivipares, ceux qui sont ovipares ont été compris par les naturalistes modernes dans une classe particulière, sous le titre d'*amphibies*, de *reptiles*. Il paraîtrait cependant assez naturel de ne pas séparer ces animaux qui posent sur quatre pieds, qui s'en servent de point d'appui, soit pour marcher, soit pour nager, de la classe des Quadrupèdes dont ils pourraient former une deuxième section, plutôt que de les accoler avec les véritables reptiles qui sont sans pieds. Il y a certes une grande différence entre les

Grenouilles, les Tortues, les Lézards, les Crocodiles et les reptiles qu'on appelle Serpens; le seul rapport qu'ils ont entre eux est d'être ovipare, et ce rapport ne suffit pas pour n'en faire qu'une seule et même classe de *reptiles*. En se permettant cet observation l'on est bien éloigné de vouloir blamer l'ordre qu'ont suivi MM. Linnée, Brisson, la Cépède; de tels naturalistes sont au-dessus des éloges et de la critique.

QUARTZ. C'est une pierre dure, la plus pesante de toutes, inattaquable aux acides, faisant feu avec l'acier, se brisant en morceaux brusques, point susceptible de poli, quelquefois transparente, quelquefois opaque, d'un coup d'œil gras quand elle est blanche, souvent colorée par divers accidents minéralogiques. Le Quartz ne se détruit dans l'eau que par le frottement; mais il ne s'y altère pas. A l'air, la surface extérieure se change après un très-long tems en une poussière blanche, et celle qui touche la terre en une espèce d'argille; mais dans l'intérieur de la terre cette pierre se décompose en mille façons différentes. Elle est l'origine de presque tous les cailloux. On la trouve en blocs sur les hautes montagnes, en morceaux inégaux, mais anguleux vers le milieu, et en cailloux ronds dans les lieux où elle a été chariée. Il s'en rencontre fréquemment dans les mines, et souvent elle y tient le métal emprisonné. Les nomenclateurs ont donné au Quartz autant de noms qu'il a d'apparence. On l'appelle *Quartz grenu*, ou *en grenats*, quand les grains qui le composent sont colorés. Le *Quartz gras* est une heureuse rencontre pour

les Mineurs, parce qu'il annonce quelque métal précieux. Le *Quartz laiteux* est presque la même chose ; il a le coup d'œil moins gras. Le *Quartz coloré* n'a pas le coup d'œil gras, à moins qu'il ne soit couleur de rouille, couleur qu'il a très-souvent. Alors il paraît quelquefois huileux. Enfin le *Quartz carié* est un vrai Quartz qui se trouve en grandes masses. On s'en sert pour faire des meules de moulin. Il ressemble à du bois pourri et vermoulu. Il est assez difficile de rendre compte du procédé employé par la nature pour réduire cette pierre dans l'état où elle est. Les cailloux ou débris de Quartz frottés l'un contre l'autre, donnent beaucoup de feu. Même sous l'eau il paraît plus abondant. Cette pierre, plus commune que l'on ne croit, et très-souvent méconnue, a été longtems regardée comme fusible. Cependant elle est inaltérable au feu, si on l'y met sans mélange. On la trouve fréquemment en cristaux, quelquefois chargée de pyrites ou de matières métalliques. Elle mérite d'être étudiée.

Quassie ou *bois de Surinam.* C'est un bois qui nous vient de la Guyane. Il est léger et dur, d'un jaune pâle, sans odeur, d'un goût amer et pénétrant. Il est plus amer que le quinquina, et ne paraît pas plus désagréable ; il n'en a pas d'ailleurs les qualités astringentes. On l'employe quand il s'agit de rendre de la force à un estomac affaibli, de rétablir les digestions, de remédier à des constipations qui viennent de faiblesse.

Quatricorne. Voyez *Chabot.*

Quercerelle. Voyez *Cresserelle.*

Quereiva. Voyez *Cotinga.*

Queue *d'Ecureuil*. C'est une espèce de Coralline, ainsi nommée à cause de sa forme. Voyez *Coralline*.

Queue de Faisan. Autre espèce de *Coralline*. Voyez ce mot.

Queue fourchue. Nom donné à une espèce de phalène, qui provient de la *Chenille à double queue du saule*. Voyez ce mot.

Queux. Cette espèce de pierre est employée par les faucheurs et autres ouvriers, pour aiguiser leur faulx ou autres instrumens. On la nomme aussi *Pierre Naxienne*. Est-ce la même que la pierre de Naxos dont parle Dioscoride, qu'on pulvérisait et qu'on appliquait sur le sein des femmes, pour empêcher qu'il ne grossît trop?

Quinquina. Cette écorce fébrifuge se retire d'arbres qui croissent au Pérou. Celle que donnent les jeunes arbres est la meilleure. On en distingue de plusieurs espèces, savoir: le rouge, le blanc et le jaune. L'espèce qui croît à Loxa et aux environs est préférée. Le hasard apprit aux Indiens l'effet merveilleux de cette écorce, pour guérir les fièvres intermittentes. Ils le cachèrent long-tems aux Espagnols, leurs vainqueurs, qu'ils détestaient. Ce ne fut qu'en 1640 que les Espagnols en apportèrent en Europe. Il fut quelque tems sans avoir grande vogue. La vice-reine ayant été attaquée d'une fièvre opiniâtre, le corrégidor de Loxa lui en envoya. Elle fut guérie: elle en distribua beaucoup. On nomma alors le Quinquina en poudre la *Poudre de la Comtesse*. En 1649, le procureur des Jésuites de l'Amérique passa en Europe, se rendit à Rome, apporta une grande quantité

de cette écorce. Les Jésuites guérirent les fièvres comme par enchantement : alors on l'appela la *Poudre des Pères*. Les Anglais la nomment encore *Poudre Jésuitique*. Ils gagnèrent des sommes considérables, et vendirent cette poudre si chère, que son prix excessif en dégoûta. En 1679, le chevalier Tallot, Anglais, fit revivre en France l'usage du Quinquina. Ce spécifique était devenu un secret. Louis XIV l'acheta fort cher, et le publia pour le bien de l'humanité. On reconnut dans le Quinquina un spécifique pour les fièvres intermittentes, et ses vertus stomachiques, vermifuges. Les médecins praticiens ont observé que la meilleure manière de l'employer était en substance. On lui a de puis reconnu des propriétés non moins précieuses, celles de résister à la gangrène et à la sphacelle. Cette écorce fait un objet considérable de commerce. Comme il y a eu des fraudes, qu'on y a mêlé souvent des écorces qui n'ont pas les mêmes propriétés, telles que celles d'alisier, de chacril et autres, les Indiens qui en font commerce avec les Espagnols, se munissent de certificats pour prouver que leur écorce est de bonne qualité. A Payta, où s'embarque pour Panama la plus grande partie du Quinquina qui passe en Europe, aucun ballot, s'il ne vient d'une main bien sûre, ne passe sans être visité. On cultive à St.-Domingue, dans le nouveau Mexique et à la Martinique, une espèce de Quinquina que M. Badier a fait connaître sous le nom de *Quinquina-Piton*, qui paraît avoir même quelqu'avantage sur celui du Pérou.

Quinquina aromatique. Voyez *Cascarille.*

Quinua. Les Indiens mettent les feuilles de cette plante dans leur potage. La graine sert à nourrir les volailles. Elle hâte leur ponte. On en prépare une boisson semblable à celle que l'on fait avec le blé de Turquie.

Quioquio. On retire cette huile concrète du Palmier Aouara.

Quis. Ce nom est donné par les mineurs à une pierre vitriolique.

Quogelo. Nom donné par les Nègres de la Côte d'or au *Pangolin* et au *Phatagin ;* voyez ces mots.

Quojavoran. C'est le Jocko. Voyez *Orang-Outang.*

RAI

RABETTE. Voyez *Colsat.*

RACINE *de Florence.* Voyez *Iris.*

Racine vierge. Nom d'une racine purgative, qui se vend chez les apothicaires sous le nom de *Sceau de Notre-Dame.* Ratissée, pilée et appliquée sur les contusions, elle dissipe en un instant le sang extravasé. Un cataplasme de cette racine, pilée avec de la bouse de vache et du vinaigre, est, dit-on, un calmant dans les douleurs aiguës de la goutte.

RADIS. On donne ce nom à une sorte de petite rave de la forme du navet, et d'un goût piquant qui excite l'appétit. C'est aussi le nom d'une petite coquille du genre des Tonnes.

RAIE. Poisson de mer plat et de bon goût, dont la partie supérieure est armée de pointes piquantes, sur-tout vers la queue. Il nage sur sa largeur, dirige ses mouvemens avec les nageoires de sa queue, regarde de côté, fréquente les rivages bourbeux et fangeux de la mer, vit de petits poissons, ne dépose qu'un œuf ou deux à la fois, mais successivement au nombre de plus de 300. L'ovaire est placé de manière que chaque œuf qui se détache, s'habille d'une espèce de coque avant de sortir du ventre de la Raie. On trouve beaucoup de ces coques carrées sur les bords de la mer. Elles sont connues sous le nom de *matrices de Raie.* Bohadsch a donné la description et la figure d'une de ces

coques de forme singulière; mais il n'a pas su de quelle espèce de Raie elle venait. Elles se conservent long-tems sans se gâter. Le jaune peut être employé dans les ragoûts mêmes, au bout de trois ans. Dans les poissons de la famille des Raies, on apperçoit vers l'anus des appendices que quelques naturalistes ont pris pour de doubles parties génitales. Le docteur Bloch les regarde comme des pieds qui sont propres aux mâles, avec lesquels ils saisissent leurs femelles et s'y attachent dans l'accouplement, au point que si la femelle est prise à l'hameçon, le mâle ne s'en sépare pas. Ces poissons vivent d'Ecrevisses, Homars, coquillages, Escargots, Plies et autres animaux qu'ils peuvent attraper. Ils font mourir les plongeurs en les prenant avec leurs corps, ou les étouffent en s'entortillant autour d'eux. Aussi les plongeurs ont-ils toujours un couteau à la main, pour fendre le ventre de la raie lorsqu'elle veut approcher. La chair de ce poisson trop fraîche, est dure et indigeste, et sent le sauvagin. Aussi n'est-elle pas bonne à manger sur le bord de la mer; mais transportée ou gardée quelque tems, c'est un bon mets d'hiver. On fait en France beaucoup de cas du foie, sur-tout de celui de la *Raie bouclée;* il est moins estimé en Hollande et en Angleterre. Il y a différentes sortes de Raies, la *Raie lisse*, la *Raie cendrée.* On comprend aussi dans la famille des Raies, la *Ronce*, la *Pastenaque*, l'*Aigle*, la *Torpille, etc.* Voyez ces mots. La *Raie bouclée*, commune dans la mer du Nord, s'approche des rivages dans les mois de juin et juillet, y dépose ses petits au milieu des plantes marines.

On la nomme *Bouclée* ou *Clouée* pareeque ses ses aiguillons ont la figure de clous dont la pointe est en l'air. Le docteur Bloch pense que ce poisson change tous les ans d'aiguillons. Les Islandais le mangent lorsqu'il est à moitié pourri. Les Norvégiens ne le pêchent que pour faire de l'huile avec son foie. Ils sèchent la chair et la vendent aux étrangers, qui en font provision pour les vaisseaux. On donne à la Raie bouclée le nom de *Clavade* ou *Clavelade*, à Marseille. Il s'en trouve une espèce aux Antilles qui a le grouin d'un porc et deux petits dards au bout de la queue, dont on prétend la piqûre mortelle, si l'on n'y applique pas promptement un morceau de la chair du même animal. Le remède le plus sûr serait l'alkali volatil. Il y a des Raies d'une grandeur monstrueuse, témoin celle que 40 hommes eurent de la peine à pêcher en 1734, près l'isle de St.-Christophe. Elle avait douze pieds de long, dix de large. A Seram, on voit des Raies dont la peau marbrée est si dure, que les femmes s'en servent de vêtement, après avoir mangé la chair. La *Raie diable* de l'isle de Cayenne, d'une grandeur démésurée, se bat avec l'espadon, s'élance quelquefois hors de l'eau, et donne aux flots, en laissant tomber sa masse énorme, l'impulsion la plus terrible.

Raifort. On distingue plusieurs espèces de cette plante. Celle qui se cultive dans les jardins se sert en hors-d'œuvre sur les tables comme les Raves, lorsqu'elle est jeune. Vieille, elle est dure et cordée. L'excès de cet aliment porte à la tête. Le *Raifort sauvage* est antiscorbutique. On s'en sert comme remède ex-

térieurement et intérieurement. On en fait, en râpant sa racine, une moutarde appellée *Moutarde des Capucins*, ou plutôt *des Allemands*. Le Raifort se multiplie si facilement, que les rouelles de sa racine fraîchement cueillies mises en terre, donnent autant d'individus.

Raine. C'est le nom d'un genre de quadrupèdes ovipares, qui diffèrent des Grenouilles par les petites pelottes visqueuses qui se trouvent sous chaque doigt. C'est à l'aide de ces pelottes que les Raines s'attachent aux branches et aux feuilles des arbres. La plus commune et la plus généralement répandue est la Raine verte. Elle habite pendant l'été sur les arbres, saute légèrement de branches en branches, de feuilles en feuilles; il lui suffit de toucher une feuille du bout du doigt; elle est si adroite qu'elle passe de-là à une branche, se met en embuscade pour saisir les mouches et insectes dont elle se nourrit. Elle habite aussi les eaux; c'est-là que vers la fin d'avril elle se livre à ses amours. La femelle, quelquefois en peu d'heures, quelquefois en deux jours et plus, dépose ses œufs que le mâle féconde à mesure qu'ils sortent. Il arrive souvent que le mâle, lassé d'attendre, abandonne sa femelle qui ne pond plus que des œufs stériles. Les petits restent long-tems dans l'état de têtards, ce n'est qu'au bout de deux mois qu'ils ont acquis leur développement, et que sautant et bondissant ils quittent le séjour des eaux et gagnent les bois; et ce n'est qu'au bout de trois ou quatre ans qu'ils sont en état de perpétuer l'espèce, jusques-là ils sont neutres. Leur croassement discordant n'est jamais plus fort que lorsque la

pluie est prête à tomber. Mise dans un bocal avec du gazon verd et des insectes, et tenue dans une température convenable, une Raine pourrait servir d'*Hygromètre*. L'Amérique a aussi ses Raines. La plus remarquable est la *Raine rouge*, dont les Indiens emploient le sang à frotter les jeunes Perroquets, qu'ils déplument afin qu'il en pousse d'autres d'une belle couleur rouge ou jaune; ce qu'ils appellent *tapirer*.

RAIPONCE. On en cultive une espèce dont on mange les feuilles et la racine en carême, dans la salade. Cette plante a, comme le Raifort, la vertu de se reproduire avec les tranches de la racine nouvellement tirée de la terre.

RAISIN. On cultive dans les jardins en espalier les espèces de Raisin le meilleur à manger. Au mot *Vigne*, on parle de ceux que l'on emploie pour faire le vin. Les Raisins d'espalier sont le *Chasselas*, le *Muscat blanc et noir*, le *Muscat de Malvoisie*, le *Cioutat*, le *Raisin d'Abricot*, ainsi nommé de son fruit gros, jaune et doré. Pour que le Muscat murisse plus facilement, comme ses grains sont toujours trop serrés, on en ôte quelques-uns. On renferme quelquefois ce Raisin dans des bouteilles de verre blanc à large col, il croît, grossit, est à l'abri des Mouches, et jouissant de toute la chaleur du soleil concentrée, il acquiert un goût délicieux. Il est agréable de pouvoir conserver jusqu'à une saison éloignée les dons de la nature. L'art pour conserver le Raisin est de l'envelopper dans du papier sur le cep, de remettre ensuite un nouveau sac de toile cirée pour le garantir de la pluie. L'entrée doit en être fermée avec la plus grande exactitude. Lorsque

les gelées arrivent, on met des paillassons sur les espaliers. A Pâques on cueille des grappes belles et bien conservées. Le point essentiel pour conserver les fruits, est de les garantir du contact de l'air. On met les grappes suspendues dans des tonneaux, et on les ferme hermétiquement; ou bien on les couche par lit dans du son et de la cendre, et on les met dans un lieu sec. En Provence et dans les pays chauds, on fait sécher le Raisin au soleil ou au four. Il se couvre d'un sel essentiel doux, semblable au sucre. Les Raisins secs sont d'un goût agréable. On les emploie en ôtant les pépins, dans les tisanes adoucissantes. On fait le raisiné avec le suc de Raisin épaissi à consistance du miel.

Raisin d'Amérique. Le suc de ses baies, de couleur purpurine, est purgatif. On l'emploie aussi en teinture. La plante est originaire de Virginie.

Raisin de mer. Cet insecte marin est une espèce de Limaçon couvert de glandes bleues et rouges. On le trouve quelquefois sur le rivage. Sa marche est lente. Les œufs de la Sèche agglutinés ensemble, ont aussi la forme et la couleur d'une grappe de Raisin; ce qui leur fait donner le nom de *Raisin de mer*. La *Savonnette de mer* porte le même nom.

Raisin d'Ours. Nom d'une plante fort astringente. Elle croît dans les climats chauds de l'Europe. Elle tire son nom de la ressemblance de ses baies avec les Raisins, et de ce qu'on prétend que les Ours en sont fort friands. On a cru reconnaître dans cette plante des effets

singuliers, pour la guérison de la gravelle et de la colique néphrétique.

Raisin de Renard. Plante des bois épais, dont la baie est fort estimée contre la peste et les autres maladies contagieuses. Linnée a trouvé sur cette plante une espèce de Cochenille semblable à celle que l'on trouve en Pologne, sur les racines de Knavelle. On applique la feuille sur les bubons pestilentiels. Prise intérieurement sans précaution, elle est mortelle.

RALE. On donne ce nom à un genre d'oiseaux dont on connaît plusieurs espèces. Le *Râle de terre ou de Genêt* vulgairement appelé *Roi des Cailles*, parce qu'on a prétendu qu'il leur servait de conducteur dans leurs migrations, arrive en même-tems que les Cailles et repart avec elles. Son vol est court et pesant, sa course agile et rapide; il se plaît dans les lieux frais, les prairies humides, vit d'insectes, de limaçons, de vermisseaux, de graines, de trèfle, de gremil et sur-tout de genêt dont il est très-friand. Sa voix rauque fait entendre un cri bref, aigre et sec *crëk crëk crëk*, assez semblable au bruit que fait le doigt passé sur les dents d'un gros peigne. On le prendrait aussi pour le croassement d'une Grenouille. C'est dans les prairies que la femelle pond huit à dix œufs sur son nid fait négligemment avec un peu de mousse et d'herbe sèche. Les petits courent dès qu'ils sont éclos. Les couvées tardives sont enlevées par la main du faucheur. Découvert par le chien, il ne part qu'à la dernière extrémité, souvent il s'arrête dans sa fuite et se blotit; le chien passe par-dessus, perd la trace, l'oiseau profite de cette erreur

pour revenir sur ses pas et donner le change. Malgré la difficulté de son vol, le Râle voyage du Midi au Nord, et traverse les mers. Le *Râle d'eau* court avec beaucoup de vîtesse le long des eaux stagnantes, se tient toujours caché dans les grandes herbes et les joncs, n'en sort que pour traverser les eaux à la nage et même à la course, sur les larges feuilles du Nénuphar qui couvre les eaux dormantes. Aussi lent dans son vol que le Râle terrestre, il donne la même peine au chasseur, la même impatience au chien. Il y a une petite espèce de Râle d'eau qu'on nomme *Marouette*. Voyez ce mot. Les *Tiklins* sont des oiseaux étrangers de l'ancien continent, qui ont rapport au Râle. C'est dans la famille des Râles du nouveau continent que se trouve le joli oiseau appelé *Paon des roses*, et nommé par M. de Buffon *Caurâle*. Voyez ce mot.

Ramier. Espèce de gros Pigeon sauvage qui se perche sur les rameaux ou branches d'arbres; d'où lui vient son nom. On le trouve particulièrement sur les Merisiers pendant la maturité de leur fruit, qu'il aime beaucoup. C'est comme le Biset un oiseau de passage. Il construit avec des buchettes un nid plat et assez large pour recevoir le mâle et la femelle, et le place au sommet des arbres. La ponte, qui a lieu deux fois par an, est de deux ou trois œufs. Les jeunes Ramereaux, pris au nid, s'apprivoisent et s'engraissent très-bien; leur chair est très-délicate. Il paraît que cette espèce a aussi passé en Amérique.

Raphe. Ce poisson, du genre des Carpes, vit d'herbes, de vers et encore de petits poissons

sons, se plaît dans les rivières dont le courant n'est pas rapide, aime un fond propre, croît promptement, n'est point facile à transporter parce qu'il meurt promptement hors de l'eau, vit d'herbes, de vers et de petits poissons, et sur-tout des Ablettes qu'il sait rassembler à sa portée, dépose son frai vers la fin de mars sur les pierres du fond. Petit, il devient souvent la proie des espèces voraces; dans le tems du frai et en automne, on le prend en quantité avec des filets, des poches et des lignes. Dans la Suède, la Norvège, l'Autriche, la Saxe, la Marche, la Poméranie et sur-tout la Prusse, il y a de ces poissons qui pèsent jusqu'à douze livres; leur chair, molle, grasse, blanche et d'assez bon goût, tombe en morceaux lorsqu'on la cuit.

Raphidie. Cet insecte est ici très-rare. On le trouve dans les bois.

Rapontic. Voyez *Rhapontic.*

Raquette. Voyez *Opuntia.*

Rascasse. Voyez *Scorpion de mer.*

Rasoir. C'est un poisson du genre des Carpes, ainsi nommé à cause de son ventre mince et tranchant; on le trouve dans l'Elbe, le Jaïk, le Danube et dans presque toutes les rivières voisines de la mer Baltique, il aime l'eau claire, vit de vers de terre grasse, e d plantes, se tient ordinairement sur les bords, y dépose au mois de mai, sur les herbages, son frai composé de plus de dix mille œufs gris, presque de la grosseur des grains de millet. Sa belle robe attire à sa poursuite les oiseaux de proie et les poissons voraces, ensorte qu'il ne multiplie guère. On le prend au filet et dans des

nasses, il mord facilement à l'hameçon. Le docteur Bloch range dans la classe des Rasoirs le *Rasoir à cinq taches*, la *Dorade*, le *Paon de mer* et le *Rasoir bleu*. Le *Rasoir à cinq taches* habite les fleuves de la Chine et des isles Moluques. Il est si commun qu'on le fait sécher, qu'on le sale, et qu'il forme une branche de commerce aussi considérable que la morue. Le *Rasoir bleu* habite les eaux d'Amérique. Sa bouche armée désigne un naturel vorace. Voyez *Paon de mer*, *Dorade*.

Raspeçon. Voyez *Uranoscope*.

Rat. Petit animal pouilleux, galeux, sujet à la pierre dans sa vieillesse, hardi, méchant, vorace. Bois, meubles, planchers, laines, étoffes, il attaque tout avec ses dents incisives. Avide de chair humaine, on a vu des moribonds, des prisonniers, des enfans au berceau, rongés dévorés par ce quadrupède carnassier. Les cloaques, les hôpitaux et autres lieux mal-propres, les greniers, l'épaisseur des planchers sont les lieux qu'il choisit pour sa retraite. L'hiver il se niche dans la paille, le foin, auprès des cheminées, vit de graisse, de chandelle, de lard, de fromage, de noix, de matières pierreuses, tartareuses, de plâtre, de bois, de papier, d'étoffes, boit son urine, ne sort que pour aller chercher sa subsistance et celle de ses petits, craint beaucoup la Belette, qui le poursuit jusques dans son trou, et continue de le sucer malgré ses morsures. En état d'engendrer dans la première année, et lascif dans ses amours, il glapit, se bat à outrance, jette des cris. La femelle, au bout de cinq ou six semaines, et plusieurs fois par an, met bas cinq ou six petits à-la-fois,

presque toujours en été, sur un lit qu'elle leur a préparé. Sa tendresse pour ses petits va jusqu'à se battre contre les Chats pour les défendre. Il n'y a qu'un Chat vigoureux et aguerri qui puisse lui résister. Malgré leur fécondité, les Rats sont moins communs qu'ils ne devraient l'être, soit parce qu'ils périssent de famine ou de maladie, soit parce que faute de nourriture, ils se mangent les uns les autres. Le plus fort attaque le plus foible, lui ouvre la tête, suce la cervelle et fait ample repas du reste. Les Rats sont sujets à la pierre, maladie qu'ils doivent à la mauvaise qualité des alimens, à leur attitude sédentaire, à l'épaisseur de leur urine, à la mollesse des reins et à la fragilité de leur ventricule, qui se déchire en plusieurs endroits pour peu que l'on souffle dessus. Les mâles et les femelles en sont également attaqués, sur-tout dans la vieillesse. Pour détruire cette espèce nuisible, on a soin de tendre des pièges ou de leur jetter des appâts empoisonnés. Parmi ces appâts, ceux dans lesquels il entre de la poudre de Renoncule, leur corrodent et enflamment les intestins comme un vésicatoire. A Edimbourg, on a découvert que le sel de succin éloignait les Rats des magasins de marchandises. Outre le Rat domestique; on distingue encore le *Rat des bois*, celui *des champs* et le *Rat blanc*. Mais il y a lieu de penser que le *Rat des bois*, le *gros Rat des champs*, ne sont autre chose que le Mulot; le *petit Rat des champs* est le Campagnol. Le commerce et la navigation ont communiqué cette engeance aux climats chauds de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, où ils ont produit des variétés à l'infini, au nombre desquelles on

range le *Didelphe*, le *Lemming* ; voyez ces mots.

Rat d'eau Cet animal fait son habitation dans des trous, sur les rivages peu fréquentés, au bord des étangs et des ruisseaux, vit comme la Loutre du poisson qu'il dérobe, nage aisément et long-tems entre deux eaux. Ablettes, Goujons, Grenouilles, insectes aquatiques, frai de Barbeau, de Carpe, de Brochet, racines, herbes, tout est pour lui de bonne prise. Il vient manger à terre ou dans son trou. Il mord assez fort lorsqu'on veut le prendre, se jette à l'eau pour se sauver. La femelle porte six ou sept petits, qu'elle met bas au mois d'avril. Les paysans mangent les jours maigres la chair d'un Rat d'eau, qu'ils ne trouvent pas mauvaise. On voit au Canada des Rats d'eau blancs, effet produit par le climat. Peut-être en observera-t-on aussi dans le Nord de l'Europe. Cependant il ne se trouve pas dans le climat rigoureux du Pôle.

Rat d'Egypte. Voyez *Mangouste*.

Rat de Madagascar. Cet animal a des caractères qui le rapprochent de l'Ecureuil palmiste. Celui qui a vécu plusieurs années chez madame de Marsan, avait les mouvemens très-vifs, un petit cri à-peu-près semblable à celui de l'Ecureuil, mais plus faible. On le nourrissait d'amandes et de fruits; comme l'Ecureuil, il mangeait avec ses pattes de devant, relevait sa queue, se dressait et grimpait en écartant les jambes, il ne sortait guère de sa caisse que la nuit, et il a très-bien passé les hivers dans une chambre où le froid était tempéré par un peu de feu. Cet animal mord assez serré et ne s'apprivoise pas.

Rat musqué. Cet amphibie du Canada vit d'herbes et de racines. Peu farouche, facile à apprivoiser, joli lorsqu'il est jeune, léger, souple, leste comme un jeune Chat, on l'éléverait volontiers, si l'on n'était pas rebuté par son odeur forte. Il ne mord pas. Dans la femelle, les parties de la génération sont tout-à-fait séparées des conduits excrétoires. Les testicules du mâle dans le tems du rut, deviennent plus gros et s'oblitèrent après l'accouplement. L'odeur de musc est dans le tems des amours plus exaltée. Les follicules qui servent de réservoir au parfum de l'animal, sont plus gonflées. La femelle met bas quatre, cinq ou six petits. Le Rat musqué, par la force et l'expansion du muscle peaussier, a la faculté de contracter sa peau, de resserrer ses côtes et d'entrer dans des passages très-étroits; mais son histoire nous fournit des faits encore plus curieux. Il a le génie, les mœurs, l'adresse et l'instinct du Castor. Comme lui vivant en société, il se forme une petite république qui va s'établir sur les marais, les étangs, les eaux dormantes. Tous les citoyens travaillent d'abord à l'édifice public : puis on se distribue par famille ; chacune construit son petit logement en dôme et par étage, en sorte que les injures de l'air et la crue des eaux ne puissent pas les troubler dans leur domicile. Tous ces petits citoyens sont nés architectes. Les herbes, les Joncs entrelacés, telle est la charpente du bâtiment. La terre grasse pêtrie avec leurs pattes, sert de mastic. L'hiver, renfermés dans leur maison quelquefois couverte de trois ou quatre pieds de neige, ils en bouchent tout-à-fait l'entrée, et creusent intérieurement en des-

sous pour chercher de l'eau et des racines. Dans cette saison, ils ne craignent pas l'incursion des chasseurs. Mais au retour du printems, on ne leur fait point de quartier. Leurs cabanes sont détruites, et ils échappent rarement aux coups de bâton et de fusil. Leur marche est lente et pénible. On profite du mois de Mai qu'ils sont en chaleur, pour les attirer, en imitant le gémissement de la femelle, et les tuer. Ceux qui ont le bonheur de se sauver, se rassemblent au commencement de l'hiver suivant. Alors nouveaux travaux, nouveaux édifices, même esprit de société. Leur fourrure est délicate; mais l'odeur en est insupportable et ne se passe point. On fait usage du duvet pour la fabrique des chapeaux. Ce duvet est caché sous de longs poils, qui le garantissent de la fange.

Rat musqué des Antilles. Voyez *Pilori*.

Rat de Norvège. Voyez *Lemming*.

Rat palmiste. Voyez *Ecureuil palmiste*.

Raton. On lui a donné, mais improprement, le nom de *Coati du Brésil*. Ce petit quadrupède est des plus jolis, doux, paisible, leste, agile, familier, caressant. Il se sert de ses deux pieds de devant pour manger, grimpe aux arbres avec légéreté, va sautant, furetant, gambadant de branches en branches, les parcourt jusqu'à l'extrêmité, aime à jouer, fait la guerre aux vers, aux Limaçons, aux Araignées, aux Hannetons; fait ses besoins proprement et à l'écart; aime le sucre, le laitage, les friandises; ne mange point de fruits; détrempe dans l'eau ce qu'il veut manger, quand il n'a pas bien faim; préfère l'eau glacée, à de l'eau tiède pour détremper ses alimens; ne craint point le froid; dans ses

accès de colère, fait entendre le sifflement du Courli, et l'aboiement enroué d'un vieux Chien; ne pardonne jamais le mal qu'on lui a fait; s'irrite des pleurs et des cris des enfans; ouvre merveilleusement les Huîtres, dont on a brisé la charnière. La liberté le rend insolent, et il en abuse pour aller étrangler les volailles, même les jeunes Chats. Ses mouvemens sont obliques, ce qui retarde sa course. Il joint aux tours variés et agréables du Singe, l'attachement et la fidélité du Chien. C'est un petit animal qui, s'il pouvait se naturaliser dans notre climat, serait d'un grand secours dans nos jardins pour la destruction des insectes mal-faisans.

Rave. On en distingue de deux espèces : la vraie Rave, et la Rave ou Navet, toutes deux d'usage en aliment, cependant venteuses et de difficile digestion. En Auvergne et dans le Limousin, on les fait cuire sous la cendre. Les paysans s'en nourrissent. Elles donnent un bon goût à la soupe. On fait usage du sirop de cette plante pour les coqueluches d'enfans et les rhumes tenaces. Sa décoction est bonne pour les engelures. On voit des Raves qui pèsent jusqu'à quarante et cinquante livres. Les Raves de salade que fournissaient les Minimes de Passy, sont dues à une culture particulière qui consiste à laisser tremper vingt-quatre heures la graine de Rave dans l'eau de rivière, chaude en hiver, à l'exposer ensuite vingt-quatre heures à l'ardeur du soleil dans un petit sachet; et lorsqu'elle vient à germer, on la sème sur un terrain préparé, exposé au soleil, couvert d'un baquet; au bout de trois jours, les petites Raves lèvent et sont bonnes à manger en salade. En Limousin

les Navets dégénèrent en Raves, comme ailleurs les Raves deviennent Navets. L'huile de Rave est, dit-on, la seule substance dans laquelle on puisse conserver les œufs frais long-tems, sans leur communiquer d'odeur et sans qu'ils se corrompent.

Ravet. Cet Insecte, commun dans les isles de l'Afrique, se glisse dans les magasins et les coffres, ronge tout ce qu'il rencontre excepté le coton qui n'est pas mis en œuvre, communique son odeur puante à tout ce qu'il touche, multiplie prodigieusement. Chaque œuf est intérieurement divisé en trente cellules qui contiennent autant d'embryons. La propreté et plus encore les bois de senteur et les odeurs fortes, semblent les éloigner. Il y a dans les isles de l'Amérique de très-grosses araignées, qu'on a grand soin de conserver pour la destruction des Ravets. Voyez *Araignée d'Amérique*.

Ray-Grass, *faux Froment*. Cette plante, bien différente du faux Seigle et de la fausse Orge, est une espèce d'Ivraie qui, suivant les anciens, n'est qu'un Blé dégénéré faute de culture; son foin est regardé comme un excellent fourrage pour les moutons, les chevaux et les autres bestiaux. Il est plus tendre, si l'on a soin de le faucher, quand l'épi est fermé. On distingue l'espèce rouge et l'espèce blanche. On en fait des prairies artificielles; elles réussissent au mieux par les soins de la culture, ne souffrent aucunes mauvaises herbes, et étouffent jusqu'aux Orties. Huit septiers de Ray-Grass d'Irlande, du prix de soixante-douze livres, suffisent par arpent; le Ray-Grass de Lorraine

à six ou huit sols la livre, est bien inférieur, il en faut cent vingt livres par arpent.

Réalgar. Espèce d'arsénic rouge combiné avec le soufre. Cette couleur lui a fait donner le nom de *Rubine d'Arsénic*. Le Réalgar dur, compacte, brillant, donne au feu une flamme bleue, se fond, se volatilise et répand, comme l'orpiment, une odeur d'ail et de soufre. Il y en a d'opaque, de demi-transparent, de transparent et de cristallisé, en Hongrie et à la Solfatare. Les maréchaux s'en servent pour les plaies des chevaux. Il est aussi employé par les orfèvres. En Asie l'on en fait des vases médicamenteux, couverts d'une poussière jaunâtre, après qu'on les a lavés, ce qui provient de l'efflorescence arsénicale. Les grands d'Asie font présent de ces vases aux étrangers comme pièces curieuses. Les idoles des Indiens et leurs pagodes sont de Réalgar. Au reste, c'est un poison très-dangereux; et si les Siamois se servent des vases médicamenteux dont on vient de parler, c'est que leur tempérament, modifié par un climat plus chaud que le nôtre, a besoin d'un remède plus actif et plus violent; aussi leur faut-il vingt fois plus d'Ipécacuanha qu'à nous pour les purger. L'Allemagne, la Turquie, la Suède, fournissent quelquefois et rarement du Réalgar naturel. On en prépare d'artificiel, par la sublimation de la farine d'arsénic avec des Pyrites sulfureuses.

Redoul. Espèce de sumach employé pour la préparation des cuirs, et pour teindre en noir les maroquins. On le croit utile pour chasser les teignes. Les feuilles tendres et nouvelles de cet arbrisseau enivrent les bestiaux qui en

mangent. Ses fruits et feuilles anciennes sont un violent poison qui cause l'épilepsie, des convulsions, des vertiges. En Languedoc, on voit des agneaux et des chevreaux au retour du pâturage, chanceler, tourner, tomber, s'agiter avec tremblement dans les membres, se relever ensuite, donner étourdiment tête baissée contre ce qu'ils rencontrent, et rester dans cet état des heures entières. L'eau la plus fraiche versée sur le corps de ces animaux, modère la violence des crises. Ce poison n'est pas moins funeste aux hommes. On a vu des personnes séduites par l'apparence des fruits du Redoul tomber après en avoir mangé, dans le délire, devenir livides et finir tristement leur vie dans des convulsions horribles. L'on n'a pu jusqu'à-présent connaître la cause d'un effet si perfide dans ce fruit d'une apparence trompeuse et d'un goût agréable.

Reglisse. Plante dont on distingue trois espèces : la sauvage ou celle des bois ; l'étrangère ou celle d'Italie et d'Orient, et la vulgaire qui croît en Allemagne, Italie, Languedoc, Espagne. C'est de cette dernière qu'on fait plus fréquemment usage. Sa racine est pectorale et béchique : on en prépare par la décoction des extraits aromatisés d'essence d'anis. Les brasseurs mettent quelquefois de ce suc dans leur bierre. Réduite en poudre et mêlée avec du sucre, on en fait des pastilles salutaires pour les chaleurs de l'estomac, de la poitrine et du foie.

Regulus. (Astron.). Voyez *Lion. (Astron.)*

Reins. Ce sont deux glandes conglomerées, qui servent à séparer du sang, les matières salines qui lui sont contraires. On remarque à chaque Rein deux vaisseaux, dont l'un est une *artère*

qui vient de l'aorte et qui apporte le sang au Rein ; l'autre, une *veine émulgente* ou *rénale*, dans laquelle le sang rentre après avoir été purifié. Les Reins sont composés de trois substances différentes ; de la *corticale*, qui est l'assemblage d'une multitude de vaisseaux sanguins et nerveux, où se trouvent plusieurs grains glanduleux ; de la *cannellée* ou *tubuleuse*, ce sont les tuyaux urinaires ; la troisième est *mamellonnée*. Voilà les filtres où le sang se purifie ; il est reporté dans toute la machine pour circuler de nouveau, et les urines sont déchargées par les artères dans la vessie.

Reine *des Prés*, *Vignette*, ou *petite barbe de Chèvre*. Sa ressemblance avec l'Orme lui a fait donner le nom latin *Ulmaria*. Elle est cordiale, vulnéraire et sudorifique. Ses jeunes feuilles et ses fleurs donnent une odeur de malvoisie à la bierre, au vin, à l'hydromel, dans lesquels on les laisse infuser.

Reine des Serpents. Nom donné à un très-beau Serpent du Brésil, du pays de Guiara.

Remiz. Cet Oiseau Polonais, de la famille des Mésanges, en a le caractère et les habitudes. Ce qu'il a de particulier, c'est qu'il se tient de préférence dans les terres aquatiques, se cache parmi les joncs et les feuillages. Rien de plus curieux que son nid. Il emploie pour le construire les aigrettes des fleurs de saule, de peuplier, de tremble, de chardon, de pissenlit, de la masse d'eau, etc. qu'il entrelace avec son bec et dont il forme un tissu épais et serré presque semblable à du drap. Des fibres et de petites racines qui pénètrent dans la texture le consolident. Le dedans est garni du même duvet non

ouvré. Ce nid, qui ressemble tantôt à un sac, tantôt à une bourse fermée, tantôt à une cornemuse applattie, est fermé par le haut, suspendu avec du chanvre, de l'ortie, à la bifurcation d'une petite branche mobile donnant sur une eau courante. L'entrée de ce nid est dans le flanc, presque toujours tournée du côté de l'eau, et située tantôt plus haut, tantôt plus bas. La femelle, qui fait deux pontes par an, en avril ou mai et au mois d'août, n'y dépose que quatre ou cinq œufs. Il y a dans quelques contrées des gens assez simples pour regarder cet oiseau comme sacré, et son nid comme un véritable paratonnerre, qu'ils suspendent à leur porte.

Remora. Ce petit poisson est un des animaux à la force duquel on a donné beaucoup de merveilleux. On a cru long tems qu'un seul était capable d'arrêter un vaisseau. Aussi lui a-t-on donné le nom d'*Arréte-Nef.* Le vaisseau de Caligula fut, dit-on, arrêté par un Remora, malgré les forces de quatre cens rameurs. Ce qu'il y a de vrai, c'est qu'il s'attache au bois des navires et sur le dos des gros poissons par le dessus de sa tête. Gluant et raboteux comme une lime, cette partie de l'animal mérite d'être observée et palpée à sens et à contre-sens. La force avec laquelle il adhère à certains corps est telle, qu'un homme vigoureux ne peut l'en séparer. On le détache aisément en le prenant par la tête. Dans le sens contraire et tiré par la queue, il ne ferait que s'ancrer davantage. Un vaisseau ne peut être retardé dans sa course que par le défaut des vents, ou lorsque la quille est embarrassée, soit par un grand nombre de

Remoras, soit par d'autres coquillages qui s'y sont fixés, ce qui rend la surface du vaisseau raboteuse et l'empêche de glisser aisément sur l'eau. Le Remora est regardé comme le pilote du Requin. Ce poisson vorace est toujours accompagné et suivi de plusieurs Remoras qui ne le quittent point, soit qu'il plonge, soit qu'il se promène dans l'eau. Lorsqu'il est pris par les pêcheurs, les petits pilotes inquiets, embarrassés, suivent quelque-tems le vaisseau, s'y attachent jusqu'à ce qu'ils rencontrent un autre Requin dont ils vont composer la cour. Le docteur Bloch appelle plus particulièrement *Sucet* le Remora, dont la nageoire de la queue est ronde, et dont la taille est beaucoup moins courte et moins épaisse. Les Hollandais donnent encore au Remora le nom de *Poisson d'ordures*, parce que dans le golfe de Guinée il nage à la suite du vaisseau pour vivre d'excrémens humains. On croit qu'il s'accouple comme le Requin. Les Remoras des mers d'Afrique et d'Asie sont plus grands et d'une plus belle couleur.

Renard. Cet animal sent mauvais. Rusé par instinct, industrieux par besoin, jaloux de l'indépendance, ennemi de l'esclavage, il tient sa subsistance de l'adresse et de la subtilité, dédaigne les douceurs de la vie domestique, refuse la nourriture achetée aux dépens de sa liberté, et ne fait que languir dans l'état de domesticité. Il abhorre la servitude, au point que s'il se trouve pris dans un piège, il se coupe la patte avec ses dents pour se sauver. Le Renard livré à lui-même, est l'ennemi redoutable des basses-cours et du gibier. Cailles,

perdrix, volailles, becasses, levrauts, lapereaux, miel, œufs, lait, fromage, raisins, sont pour lui des mets délicieux. Il lui en coûte pour se les procurer plus d'esprit que de mouvement, plus d'adresse que de force, plus de prudence que d'activité, plus de patience que de vivacité. Le chant du Coq l'instruit du voisinage de la basse-cour; il commence par établir son terrier dans les environs, au bord des bois, rode la nuit, ou de grand matin, va, vient, guette, examine, s'avance avec précaution, se traîne, se glisse adroitement, s'insinue, pénètre ou franchit la clôture, fait main-basse sur les poules, poulets, pigeons, étrangle tout, fait bonne chère, porte le reste pièce à pièce en différens endroits sous la mousse, au bord des chemins, dans des ornières pour le besoin à venir. Toujours alerte et aux aguets pour découvrir une proie nouvelle, rien n'échappe à sa sagacité. S'il apperçoit, chemin faisant, des lacets tendus, ou des gluaux dressés, il se tient à l'écart, s'approche de tems en tems, devance le pipeur, s'empare des grives et autres oiseaux qui se sont laissés prendre au piège. Tantôt plus friand et plus hardi, il ose attaquer des ruches d'Abeilles, des guêpiers, des frelonières. Les blessures multipliées qu'il reçoit dans ce brigandage, ne le découragent point. Il se roule à terre, écrase tous les insectes attachés sur sa peau pour le percer, revient à la charge jusqu'à ce que la république lassée de cette persécution, aille se cantonner ailleurs. Le miel est le fruit de sa constance victorieuse. On a vu quelquefois deux Renards chasser d'intelligence le lièvre et le lapin. L'un poursuit le gibier en

jappant comme un basset ; l'autre attend la bête au passage, la surprend, et le butin devient commun entre les deux chasseurs. Mais le Renard ne rencontre pas toujours dans son chemin si bonne aubaine. Pressé par le besoin, il est quelquefois obligé de se contenter de poissons, d'écrevisses, de hanetons, de sauterelles, de rats, mulots, serpents, crapauds, lézards et de hérissons qu'il roule avec ses pieds, et force à s'étendre. Muet l'été, il glapit et donne de la voix l'hiver, pendant les neiges et la gelée. Ses tons sont modulés par le sentiment. » Il a, dit » M. de Buffon, la voix de la chasse, l'accent » du desir, le son du murmure, le ton plaintif » de la tristesse, le cri de la douleur ». Pour dormir il se met en rond comme les chiens. Son sommeil est si profond, qu'on peut s'approcher de lui sans l'éveiller. Pour se reposer, il se couche sur le ventre, les pieds de derrière étendus, comme lorsqu'il guette les oiseaux le long des levées. Les Renards sont en état de produire à un an, et cessent d'engendrer à dix ou onze ans. L'hiver est chez eux la saison des amours. La femelle, au mois de mars ou avril, met bas quatre ou cinq petits, jamais moins de trois. C'est elle qui prépare les lieux où elle doit déposer et élever sa progéniture. Lorsqu'elle est pleine, elle se cache. Rarement sort-elle de son terrier. Elle élève sa petite famille avec beaucoup de soin et de tendresse, va leur chercher à vivre. Si de retour elle apperçoit quelque dérangement survenu pendant son absence autour et à l'entrée de son domicile, elle va chercher gîte ailleurs et y transporte ses petits l'un après l'autre. Un Renard ne vit

que treize à quatorze ans. Il lui faut dix-huit mois ou deux ans pour prendre son accroissement. Le plus redoutable de ses ennemis, c'est l'homme. Rien n'est plus amusant et plus facile tout-à-la-fois que la chasse du Renard. Des bassets à jambes torses pour le faire sortir du terrier ; des chiens courans et des braques pour le poursuivre et le guetter ; en voilà tout autant qu'il en faut pour l'amener sous le fusil du chasseur. On bouche le terrier. Les chasseurs l'y attendent. Le Renard y revient. S'il a le bonheur d'échapper à la première decharge, il s'éloigne et revient encore à son gîte essuyer le feu de l'artillerie braquée contre lui. S'il est encore assez heureux pour ne pas succomber sous le plomb meurtrier, il se sauve en courant toujours au-devant de lui, se précipite dans les lieux les plus fourrés, où les chiens ont de la peine à passer. S'il prend la plaine, il va très-loin sans s'arrêter, et fatigue beaucoup les chiens. Il ne crie que lorsqu'il reçoit un coup de feu qui lui casse quelque membre. On ne le prend pas impunément. Il se défend courageusement, mord vigoureusement, ne lâche prise que par contrainte. Il se laisse amener à coups de bâton sans se plaindre. Sa chair se mange plus volontiers l'automne lorsqu'il s'est engraissé de raisins. Sa graisse et l'huile d'olive dans laquelle on a fait bouillir l'animal, sont adoucissantes, résolutives, propres pour les maux d'oreille et les tremblemens. Comme son poil tombe et se renouvelle tous les ans dans l'été, sa fourrure n'est bonne que l'hiver. On en voit de noirs, de gris, de roux et de blancs sur-tout dans les climats froids. Les fourrures de cette dernière espèce sont

sont les plus belles et les plus estimées après la zibeline. Les expériences faites sur le Renard, soit pour l'apprivoiser, soit pour en tirer par accouplement avec la chienne, une race métis, ont appris que cet animal carnassier n'ose toucher à une poule enchaînée à ses côtés, et que le besoin le plus pressant n'a jamais pu vaincre l'antipathie que la nature a mise pour barrière entre le Renard et la Chienne. Au Groënland les Renards, assez semblables par la tête, les pieds et la voix, sont ou gris, ou bleus, quelquefois blancs, vivent de mouches, de crabes, de poissons, d'oiseaux et d'œufs, quand ils en peuvent attraper, se tiennent dans les fentes de rochers. Quand le poil dans l'espèce bleue commence à muer, il devient pâle, et la fourrure n'est plus bonne à rien. Les Renards de Kamtschatka ont le poil épais, luisant et beau.

Renard marin. Voyez *Centrine.*

Renard. (Astronom.) Voyez *Dauphin.*

Renne. Voyez *Rhenne.*

Renoncule. On distingue dans cette famille de plantes plusieurs espèces, et dans les espèces des variétés. La Renoncule qui fait l'ornement des planches et des parterres, le soin des curieux et l'admiration des connaisseurs, demande une culture particulière, une terre neuve, légère, mêlée de fumier et de terreau, des arrosemens ménagés, une exposition, soit au levant, soit au midi, une décoction de tabac, d'absinthe, de coloquinte, ou une infusion de suc de jusquiame dans le vinaigre, pour la préserver des pucerons, vers, limaçons, araignées, chenilles, et autres insectes. Cette fleur favorite, plantée en automne, règne l'hiver et le printems. Elle

est, ou simple, ou double, ou semi-double. Cette dernière variété, plus recherchée à cause de sa beauté particulière et de l'avantage qu'elle a de donner de la graine, offre aux yeux un tableau des plus agréables, et forme dans les planches un émail charmant et riche en couleurs. On a comparé ingénieusement la Renoncule des fleuristes à une colonne couronnée d'un très-beau chapiteau. Parmi les autres espèces de la famille des Renoncules, on distingue la *Renoncule des marais*, pernicieuse aux bestiaux, et singulièrement aux moutons, voyez *Douve;* une autre *Renoncule des marais*, dont l'usage intérieur occasionne le ris sardonique, les convulsions et la mort : il faut alors recourir à l'émétique, l'hydromel, le lait, les huileux et les adoucissans ; la *Renoncule des bois ;* celle *des prés*, qui n'est pas nuisible aux troupeaux, et dont les Allemands mangent les jeunes feuilles en salade ; la *Renoncule bulbeuse*, ou le *Bacinet*, que les fleuristes cultivent sous le nom de *Bouton d'or.* Les Renoncules en général contiennent des principes actifs, corrodans et caustiques. Dans la campagne, on applique les racines fraîches de la plante sur les bœufs en forme de vésicatoires, pour les cautériser. Les mendians, pour exciter la charité des passans, se frottent la peau avec cette racine, et se procurent des ulcères qu'ils guérissent avec les feuilles de bouillon-blanc. Ceux qui s'appliquent la Renoncule sur le poignet pour guérir de la fièvre, sont souvent attaqués d'une érésipelle. On doit craindre jusqu'à l'odeur de cette plante, qui, dit-on, cause des maux de tête, suivis d'accidens et de maladies ; mais

rien n'est plus funeste que l'usage intérieur de la Renoncule. Les ravages qu'elle cause dans l'estomac, sont annoncés par des agitations, des vertiges, des convulsions. Les vomitifs et les potions onctueuses sont seuls propres à diminuer l'âcreté et à suspendre les progrès rapides d'un poison aussi violent. L'histoire du pays de Kamschatka nous apprend qu'une flèche trempée dans le suc d'une espèce de Renoncule, fait une blessure mortelle, dont le malade périt en deux jours, si l'on ne suce le poison. Les baleines, atteintes d'un de ces traits empoisonnés, viennent se jeter sur le rivage et expirent avec des gémissemens affreux. On pourrait peut-être se servir avec succès d'une décoction de Renoncule contre les punaises, et de cette plante en poudre dans les appâts préparés pour détruire les rats.

Renouée. Cette plante tire son nom de la quantité de nœuds dont ses tiges sont garnies. Elle croît dans les lieux secs et incultes, tels que les bords des grands chemins et les cours des maisons. On vante sa vertu contre les inflammations et pour arrêter les flux de sang. Elle fleurit en été, et demeure verte presque toute l'année, excepté l'hiver.

Requin. Ce poisson se trouve dans presque toutes les mers, et particulièrement sous l'équateur, dans l'océan septentrional et méridional. Sa gueule est affreuse par sa grandeur et la multitude de ses dents, qui forment plusieurs rangées, et qui sont tranchantes comme un rasoir. Ces dents, lorsqu'elles viennent à manquer, sont remplacees par d'autres dents qui se redressent. On a pris dans les mers d'Afrique

des Requins de vingt-cinq pieds de long et d'une grosseur proportionnée. Ils s'attachent souvent à la suite des vaisseaux, pour se nourrir des immondices et des cadavres qu'on y jette du bord. La gueule du Requin s'ouvre largement. Ce poisson est si goulu et en même-tems si hardi, qu'il s'avance quelquefois à sec sur le rivage pour dévorer les passans. Un matelot provençal, en 1744, se baignant près d'Antibes, un Requin nageait au-dessous de lui, le suivait. Le matelot de crier au secours. On lui jeta une corde; il se la passa autour du corps; on l'enlèva rapidement; le Requin s'élança, et fut encore assez adroit pour emporter une jambe comme si elle eût été coupée avec une hache. Sa femelle est vivipare et porte onze petits à la fois, qui sortent de son ventre attachés par un cordon ombical. Les Requins mâles ont comme les Raies mâles, vers le nombril, deux appendices destinés sans doute aux mêmes usages. L'adresse, jointe à la hardiesse, est capable de vaincre la résistance la plus forte et la plus vigoureuse. Les Nègres ne craignent point d'attaquer le Requin. Dans le tems qu'il poursuit sa proie, et lorsqu'il est prêt de s'élancer sur eux en se tournant, ils plongent au-dessous de lui et lui fendent le ventre. Nos pêcheurs européens ne sont pas aussi téméraires. On lui jette un gros hameçon de fer garni d'une pièce de lard. Il revient jusqu'à quatre fois à l'amorce, quoique déchiré jusqu'au sang. Son avidité le perd. Lorsqu'il n'est pas affamé, on le voit tourner autour de l'appât, examiner, s'éloigner, revenir, mordre, quitter prise, s'élancer sur l'appât lorsqu'on le retire, l'avaler goulu-

ment, se débattre ensuite vigoureusement par bonds furieux, faire les efforts les plus violens pour se décrocher, opposer la plus vive résistance; alors une corde à nœud coulant passée jusqu'à la naissance de sa queue, vient à bout de sa fureur. On le tire à terre, ou on l'enlève à bord du bâtiment pour achever de le tuer, en s'éloignant de sa gueule vorace et de sa queue, dont un seul coup casserait bras et jambes. On retire par ébullition de sa graisse et de son foie une quantité d'huile, qu'on conserve dans des barils. Sa chair, et sur-tout celle des petits qu'on retire tout chauds du ventre de la femelle, se mange sur les ports. C'est la nourriture des Nègres, qui la laissent faisander. La cervelle du Requin en poudre sèche est apéritive. Rôtie au feu, elle devient dure comme une pierre. Sa peau, aussi rude qu'une lime, est employée pour polir les bois et même le fer. On en couvre aussi des étuis de lunettes et autres petits ouvrages de gaînerie. On enchâsse ses dents dans de l'argent pour servir de hochet aux enfans. Le peuple crédule les leur fait porter en amulettes, pour les préserver des maux de dents et de la peur. On en compose encore des poudres dentrifiques. On trouve dans la mer des Indes, une espèce appelée *Requin barbu*, à cause de ses barbillons. Il vit de coquillages et d'Ecrevisses.

RÉSÉDA. La plante connue sous ce nom dans l'Égypte est très-odorante. On la cultive ici pour les jardins. Le Réséda qui croît naturellement en France dans les terres crayeuses est inodore, et n'acquiert point par la culture le parfum du Réséda d'Égypte.

RÉSINE *animée*. Cette substance est connue

dans les boutiques sous le nom de *Gomme animée*. Son inflammabilité doit la mettre au rang des résines. Celle qui nous vient d'Éthiopie est extrêmement rare. Elle donne sur le feu une odeur des plus suaves. On connaît davantage dans le commerce la *Résine animée occidentale*. Elle découle d'un arbre de l'Amérique appelé *Courbaril*; voyez ce mot. Elle n'est dissoluble, ni dans l'esprit ardent, ni dans les huiles essentielles. Mise sur les charbons, elle se consomme promptement, en répandant une douce odeur. On l'emploie dans les Indes pour vernir la poterie; on fait aussi dans le pays des flambeaux avec des bois mous, trempés et pénétrés de cette Résine.

Résine Caragne. Voyez *Caragne*.

Résine de Cèdre. Elle est rare en France. On lui substitue le Galipot.

Résine copal. Mal à propos nommée *Gomme copal*. Elle nous vient de la nouvelle Espagne, où elle distille d'un gros arbre par les incisions qu'on y fait. Son odeur est très-forte, lorsqu'on la brûle. Les Américains faisaient usage de cet encens en l'honneur de leurs Dieux, et bientôt après ils prodiguèrent cet encens à leurs vainqueurs, qu'ils regardaient comme des Dieux. La Résine Copal se dissout au feu comme le Karabé, ou Ambre jaune, et sert particulièrement pour les vernis. On en fait grand commerce à Nantes et à la Rochelle. Elle a les qualités du Succin; ce qui la fait presque regarder comme la matière première de cette substance.

Résine de Courbaril. C'est la Résine animée d'Occident. Voyez *Courbaril*, *Résine animée*.

Résine élastique. Elle découle d'un arbre de la province de Quito, dont on a parlé au mot

Bois de seringue. Cette substance élastique et indissoluble dans l'esprit-de-vin, distille par incision de l'arbre sous une forme laiteuse, a l'extensibilité du cuir, se durcit à l'air, est sensible au froid, se ramollit a l'eau tiède et à une chaleur de 20 ou 30 degrés. On en fait des flambeaux odorans sans mèche, de deux pieds de long, sur un pouce et demi de diamètre. Ils durent douze heures. Les toiles enduites de cette Résine, servent aux mêmes usages que nos toiles cirées. Son extensibilité la rend propre à faire des bagues qui s'elargissent à volonté au point de servir en bracelets, et, dit-on, en ceintures. On en fait aussi des bottes qui ne prennent pas l'eau. Nous avons parlé au mot *Bois de seringue* des petites seringues de Résine élastique dont se servent les Omaguas avant le repas. En frottant un des in avec cette Résine, on enlève très-bien le crayon sans gâter ni salir le papier. Elle peut être d'une grande commodité aux dessinateurs. M. Macquer a observé que la Résine élastique étant dissoluble dans l'éther très-pur, on pourrait en faire des tuyaux que l'on substituerait avantageusement aux sondes. Ces tuyaux fermes, mais d'une très-grande flexibilité et inattaquables aux matières les plus âcres, auraient l'avantage de ne point blesser. Pour parvenir à former ces tuyaux, il faut prendre un moule de cire, enduire sa surface de plusieurs couches de Résine dissoute, et lorsque cette Résine a pris de la consistance, la plonger avec son moule dans l'eau bouillante, la cire fond, et il ne reste plus que le tube. On a trouve de la Résine élastique, ou *Cahout-Chou* fossile dans le Derbyshire, en

Angleterre sur de la Galêne ou du Spath calcaire mélangé avec cette Galêne.

Résine Élémi, plus connue, mais improprement sous le nom de *Gomme Élémi*. On en distingue deux espèces. L'une vient d'Ethiopie, c'est la vraie; l'autre vient d'Amérique. L'une et l'autre sont inflammables, odorantes, résistent à la corruption, se dissolvent dans l'huile. L'*Elémi d'Egypte* coule par incision d'une espèce d'Olivier sauvage. Elle nous parvient enveloppée dans des feuilles de Palmier ou de Canne d'Inde. Elle est extérieurement solide et cependant molle et gluante. L'*Elémi d'Amérique*, plus commune, découle d'un grand arbre médiocrement gros, appelé *Icicariba*. Il suffit de presser son écorce, pour qu'il en exhale une odeur vive. La résine qu'on en retire par incision, d'abord grasse et gluante, devient friable par la suite. La Résine Élémi qu'on débite dans le commerce, est souvent altérée par le mêlange d'autres Résines.

Résine de Genevrier. Voyez *Sandaraque*.

Résine Olampi. Elle a les qualités des Résines de Courbaril, de Copal et animée.

Résine de Pin. Liqueur huileuse qui découle par incision de cet arbre. Voyez *Pin*. La plus pure qui découle au mois de mai et de septembre, porte le nom de *Galipot*. Les Pins blancs sont ceux qui fournissent le plus de Résine. La *Périne vierge* est le suc résineux qui découle de l'entaille faite au pied des Pins. Elle est moins pure. On la fait cuire, et c'est le brai sec dont on retire la *Colophane*; voyez ce mot.

Résine Tacamaque. On la tire par incision d'un grand et bel arbre de la nouvelle Espagne,

dont on a parlé au mot *Bois Tacamaque*. Celle qu'on recueille dans des coques de fruits de Cucurbite est la meilleure et la plus rare. Elle est très-odoriférante. On ne fait pas intérieurement usage de la Résine Tacamaque ; mais c'est un excellent topique dans la goutte, les rhumatismes. Mise dans le creux d'une dent, elle la preserve d'une entière corruption. Il s'en trouve aussi dans les isles de Bourbon, de Madagascar. On l'apporte molle, ou liquide, ou sèche.

Résine de Vernis. Voyez *Sandaraque*.

RETÉPORES. Ces productions fines, élégantes, joliment ouvragées, sont travaillées par les Polypes. On leur donne différens noms a raison de leur forme ; on en voit qui imitent la dentelle, aussi leur a-t-on donné le nom de *Manchette de Neptune*.

RETS *marin*. Petite plante marine du genre des Eponges. Calcinée au feu, on l'estime propre pour la goutte et le scorbut.

RÉVEILLE-*matin*. Voyez *Ésule*.

REVERSUS. Poisson Indien, doux, familier, facile à dresser pour la pêche des autres poissons, docile à la voix de son maître. Sa chair est d'un bon goût.

RHAPONTIQUE. Nom d'une racine qui approche beaucoup de la Rhubarbe, du moins pour la couleur, ce qui la fait prendre quelquefois pour la même plante. Mais elle est astringente, plutôt que purgative. Elle croît sur les bords du fleuve Rha, qui arrose les limites du royaume de Pont, d'où lui est venu son nom. Les médecins en font prendre en décoction pour les douleurs de rate, les maux de reins, de poitrine, etc. Le *Rha-*

pontique des montagnes, autrement appelé *Rhubarbe des Moines*, est une espèce de Patience. On donne aussi le nom de *Rhapontique* à la grande Centaurée.

Rhenne. Cet animal des pays froids du Nord rend à lui seul, dit M. de Maupertuis, autant de service qu'un Cheval, une Vache et une Brebis ensemble. Il broute l'herbe tendre, les jeunes feuilles grasses et épaisses, n'aime point le Jonc et les herbes rudes et dures. L'hiver, il écarte la neige pour se nourrir d'une mousse blanche ou espèce de Lichen qui l'engraisse. Il rumine. Tous les ans, son bois, d'une forme singulière, tombe comme celui du Cerf et se renouvelle, malgré la castration. Les femelles en portent comme les mâles. Elles engendrent à deux ans, entrent en chaleur vers la fin de septembre, sont très-rarement stériles, portent huit mois, mettent bas un Faon dans le mois de mai, le nourrissent, l'élèvent au milieu des champs en plein air, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour chercher lui-même sa nourriture. Dans le tems du rut le mâle sent mauvais. Le Rhenne est naturellement sauvage, intraitable. Les Lapons sont parvenus à en faire un animal domestique très-utile. Il ne coûte que trois florins dans le pays. Les pauvres en ont dix ou douze. Ce n'est pas être riche que d'avoir deux ou trois cens Rhennes. On les enferme dans de grands parcs près des forets. On les veille jour et nuit, l'hiver et l'été. Ils sont tous marqués sur leur bois ou leurs oreilles, pour les reconnaître, s'ils s'égarent, lorsqu'on les mène au pâturage. La voiture des Lapons est une espèce de bateau ou traîneau qu'ils nomment *Pulka*; il n'y a place que pour la moi-

tié du corps d'un homme. Le Rhenne attaché à ce traîneau par une longe qui lui passe devant le poitrail, le tire avec une rapidité singulière, en foulant d'un pied léger les chemins de neige marqués de branches de Sapin. Plus le chemin est ferme et battu, plus la course du Rhenne est rapide. Il s'emporte quelquefois au point de n'écouter, ni la voix de son maître, ni la bride attachée à son bois; ou s'il est forcé d'arrêter, il se retourne d'impatience et vient fouler aux pieds son conducteur, si celui-ci n'a soin de se renverser et de présenter le dessous du traîneau aux pieds de l'animal irrité. Les cahos dans cette voiture sont très-fréquens; il faut s'attendre à être souvent renversé: aussi a-t-on soin de se faire lier dans le Pulka. Un petit bâton dans la main du voyageur, lui sert à éviter les troncs d'arbres. A droite et à gauche de la chaussée sont des abymes de neiges et des précipices affreux qui doivent faire craindre de quitter les chemins battus et indiqués. Les Lapons voyagent assez souvent par caravannes, pour troquer les peaux et les poissons. Ils ne manquent pas de suivre un à un le chemin tracé; le premier traîneau est tiré par un Lapon. Ils reposent de tems en tems leurs Rhennes, se mettent en cercle, font leurs repas et donnent à leurs bêtes de la mousse mêlée de neige et de glace, afin qu'ils trouvent à boire et à manger dans cette nourriture. Une chose bien remarquable dans ces animaux, c'est le craquement qui se fait entendre dans tous leurs mouvemens; il n'est pas même nécessaire pour cela que leurs jambes soient en mouvement; il suffit de leur causer quelque surprise ou quelque crainte en

les touchant, pour que ce craquement se fasse entendre. Au renouvellement des saisons, les Rhennes perdent leur grande vivacité, maigrissent, leur bois ressemble à des os calcinés. A peine ont-ils la force de traîner à cent pas le pulka. Outre cette maladie périodique, ils sont sujets au printems à une espèce de vers qui s'engendrent dans leur dos. Elle provient d'un œuf déposé par une espèce d'*Oestre*. La peau d'un Rhenne tué dans cette saison, est perforée d'un milier de trous. Cet Oestre est un ennemi redoutable pour les Rhennes. Ils en sont quelquefois tellement incommodés, que leur corps, et principalement leur bois, est tout en sang. Un seul Oestre allarme des troupeaux de Rhennes qui, tout à-la-fois, ouvrent les yeux, lèvent la tête, soufflent des nazeaux, dressent les oreilles, frappent des pieds, se battent les flancs de la queue, suspendent ce manège et le recommencent un moment après, lorsqu'ils sont menacés par l'Oestre. Les Lapons ne trouvent pas d'autre secret pour chasser ces insectes incommodes et en délivrer leurs troupeaux, que de procurer, en brûlant de l'Agaric, du Pin et du Sapin, une épaisse fumée autour et dans leur cabane. Cette fumigation endort les Rhennes. (Voyez au mot *Oestre* un autre remède indiqué contre cet insecte.) Par instinct, ces animaux qui ne redoutent pas la rigueur du froid, même le plus excessif, veulent toujours aller contre le vent, pour se soustraire à la poursuite des insectes; mais alors emportés, comme nos Moutons dans les grands vents, par une espèce de vertige, ils courent, sautent, passent la journée sans manger et s'égarent facilement. Aussi les Pâtres et les

Chiens ne leur laissent pas faire leur volonté. Un Rhenne ne craint pas un Loup tout seul. il a aussi pour ennemi le *Glouton*; voyez ce mot. La chasse des Rhennes sauvages est différente suivant les saisons. Au printems, lorsque les neiges se ramollissent et retardent la course des Rhennes, les Lapons courent après eux chaussés de leurs raquètes. On les pousse aussi avec des Chiens dans des filets. En automne les Lapons se servent de femelles domestiques, pour attirer les Rhennes sauvages qu'ils tuent à coups de mousquet ou de flèches. Indépendamment de l'utilité que les Lapons retirent des Rhennes pour porter des fardeaux et les traîner en voyage, les femelles leur fournissent une fois par jour du lait gras, épais, nourrissant, meilleur lorsqu'elles ont des petits. De ces petits, les uns sont châtrés et dressés au travail. On en conserve très-peu pour la multiplication de l'espèce, parce que ceux qui ne sont pas coupés, sont plus indociles, sur-tout si la femelle domestique a été couverte par un Rhenne sauvage. Cet animal qui, au bout de quatre ans, a pris sa croissance, ne vit guère que quinze ou seize ans dans l'état de domesticité, et peut-être vingt-huit ou trente ans en liberté. Les Lapons se nourrissent de sa chair excellente en automne. Ils préfèrent celle d'un Rhenne stérile. Son poil roux et frisé, lorsque l'animal est jeune, brun lorsqu'il est vieux, est une très-bonne fourrure. Les Finnoises se font des pelisses avec les jeunes fourrures. Les vêtemens connus sous le nom de *Lapp mudes*, dont le poil se porte en dehors, sont des dépouilles de Rhennes. On fait avec la peau de vieille Rhenne

des vestes et ceinturons, gants et autres meubles très-propres et très-commodes. Ses nerfs et ses boyaux sont aussi d'usage : on en fabrique des fils. Son bois appartient aux Dieux. Rien n'est perdu, tout est utile : et c'est ainsi que dans les différens climats, la nature supplée aux besoins de l'espèce humaine par des moyens différens.

RHINOCÉROS. Ce quadrupède habite les déserts de l'Abyssinie en Afrique, et les royaumes de Bengale et de Patane en Asie. On le trouve dans les mêmes contrées que l'Eléphant. Il vit d'herbes, de feuillages, de branches d'arbres, de genêt, de chardons, de buissons et d'épines vertes. Celui qu'on montrait à Paris en 1748, doux, caressant, apprivoisé, venait d'Asie. On l'avait amené par terre dans une voiture tirée par vingt Chevaux. Il mangeait du foin, de la paille, des légumes, du pain, des fruits, recevait avec plaisir dans la bouche et les narines la fumée de tabac qu'on lui soufflait, buvait par jour 14 seaux d'eau. Le vin, la bierre étaient fort de son goût. Il refusait la viande et le poisson. Sa peau rude, écailleuse, plus épaisse sur le dos que sous le ventre, ne l'empêchait pas de frissonner au moindre coup de baguette. On avait soin de le graisser de tems en tems avec de l'huile de poisson, pour l'empêcher de se durcir et de se fendre. Il léchait un de ses gardiens sans lui faire aucun mal. Le cri d'un Rhinocéros, semblable à celui d'un Bœuf poussif, ne s'entend de loin que lorsqu'il est furieux. Sa course est légère, par comparaison avec la masse énorme de son corps. Il fait, dit-on, jusqu'à 60 lieues dans un jour. On

prétend qu'il aime à nager et à plonger. Il n'est point d'un naturel féroce, ne fait aucun mal aux hommes qui ne l'attaquent point ou qui n'ont pas de vêtemens rouges. Mais il est regardé comme un animal indomptable, farouche et intraitable. Il fait de grands dégâts dans les campagnes pour se nourrir. Le mâle et la femelle sont en état d'engendrer à quinze ou vingt ans, ils s'accouplent croupe à croupe ; la femelle ne produit qu'un petit à-la-fois. Cet animal vit solitairement 70 ou 80 ans. Il se plaît à aiguiser sa corne contre les arbres et les rochers, à se vautrer dans la fange comme le Pourceau. Son odorat est subtil. Lorsque le vent est favorable, il sent de très-loin les autres animaux, va audevant d'eux, sillonne la terre avec sa corne, déracine les arbres, enlève les pierres, les lance très-haut, renverse tout ce qui s'oppose à son passage, fait voler sa proie par-dessus sa tête. Lorsqu'on a le malheur de se trouver à sa rencontre, on peut éviter sa fureur, en se derangeant pour le laisser passer ; car il ne voit que devant lui et se tourne difficilement. La lèvre supérieure du Rhinocéros, est une espèce de petite trompe qui peut s'alonger envelopper et saisir les corps qu'il veut approcher de sa gueule. Il y a des Rhinocéros qui n'ont qu'une corne sur le nez et d'autres qui en ont deux. L'Eléphant et le Rhinocéros sont quelquefois en guerre. La possession d'un pâturage excite entre eux des combats singuliers. Le Rhinocéros cherche à éventrer l'Eléphant. Celui-ci avec sa trompe et ses défenses le harcèle, le déchire, le hache, le met en pièces. La victoire le plus souvent reste au Rhinocéros. La manière de prendre

cet animal sauvage, varie suivant les contrées. Les Indiens vont à cette chasse armés de piques et de fusils. S'ils rencontrent une femelle, ils tâchent de la tuer pour avoir son petit; mais souvent celle-ci échappe à leur avidité, met son petit en sûreté, et revient sur eux avec la plus grande fureur sans craindre le feu. La chasse du mâle est moins dangereuse. On construit des cabanes entourées d'arbres et de feuillages. On y attache une femelle de Rhinocéros apprivoisée, mais en chaleur. Le mâle sauvage trouve la porte ouverte, entre. Les Indiens cachés ferment la porte sur lui et le prennent vivant, ou le tuent. Les Africains font de larges fossés qu'ils ont soin de cacher aux yeux du Rhinocéros, qui ne se défie point du piege et y tombe. La manière des Hottentots est à peu près la même; ils ajoutent dans le fossé une pièce pointue qui perce le ventre de l'animal, le retient et donne aux chasseurs le tems de l'achever à grands coups de sagaie. On croit que le Rhinocéros est quinze ans à prendre sa croissance, et qu'il vit cent ans. La présence de cet animal était un spectacle chez les Romains. Il arrivait quelquefois de le faire battre contre l'Eléphant, l'Ours, le Taureau, ou même les gladiateurs. Les Maures Indiens ne mangent sa chair que lorsque l'animal est jeune. Ses ongles, son sang, sa fiente sont d'usage en médecine; on en retire des remèdes volatils. Les Abyssins et les Indiens font de sa peau des boucliers, cuirasses, cottes d'armes à l'épreuve des armes à feu et des pertuisanes. On en garnit aussi les socs de charrue. Voyez au mot *Corne de Rhinocéros*.

Rhinocéros.

Rhinocéros. Insecte coléoptère, ainsi nommé à cause de la corne qu'on lui voit sur la tête. C'est une expansion du crâne. Sa cavité intérieure est remplie de vésicules pneumatiques et de trachées aëriennes, qui pénètrent même jusque dans la substance dure.

Rhinocéros. Voyez *Calao.*

RHOMBES. Nom générique qui comprend deux familles de coquilles, connues sous les noms de *Rouleaux* et de *Cornets*; voyez ces mots.

RHUBARBE, *Rheum Palmatum.* Plante célèbre dont la racine, qui porte le même nom, est un purgatif doux et salutaire. On en prescrit depuis douze grains jusqu'à un gros, même aux femmes grosses et aux enfans. La plante croît abondamment dans la Tartarie orientale et à la Chine, d'où elle nous vient d'un côté par la Perse, de l'autre par la Moscovie. On prétend qu'il en vient aussi de cette partie de l'Ethiopie, que les anciens nommaient *Barbarica*, d'où lui est venu le nom latin *Rheum Barbaricum.* L'on ajoute que la première Rhubarbe fut apportée en Europe par quelques soldats de l'armée de Charles V, dans le quatorzième siècle. L'espèce que l'on cultive et qui fleurit dans les serres du Jardin des Plantes, a les principes, les qualités et la forme extérieure de la *Rhubarbe de la Chine*; elle a été envoyée de Moscovie à M. de Jussieu. La *Rhubarbe des moines* porte le nom de *Rhapontique*; voyez ce mot.

RICH ou *Rys.* Nom donné à une espèce de Loup-cervier commun en Suède et en Pologne. Sa fourrure est très-fine. C'est peut-être par allusion aux vrais Richs que Brisson a donné le

nom de *Riche* à une espèce de Lapins, dont la fourrure est estimée. On élève de ces animaux en plusieurs endroits, à cause du profit qu'on retire de leur peau.

Richard. Ce genre d'insecte, remarquable par sa forme singulière et ses antennes en scie, est un des plus superbement vêtus. Les plus beaux nous viennent des pays étrangers. On admire dans les cabinets d'histoire naturelle l'or et la couleur de Rubis la plus éclatante qui brillent sur leurs étuis. Ces insectes ne sont pas communs. On les trouve difficilement, et dès qu'on en approche, ils se laissent rouler le long des feuilles des arbustes sur lesquelles ils étaient.

Ricin. Nom donné à des amandes, noix ou fèves purgatives fort connues dans les climats chauds de l'un et l'autre continent, au Sénégal, en Egypte, dans les deux Indes, en Amérique. Ces fruits viennent, les uns sur des arbres, les autres sur des arbrisseaux, les autres sur des plantes. Le *Palma christi*, que l'on cultive dans nos jardins, et qui s'est comme naturalisé dans nos climats, est une espèce de Ricinier. Voyez *Palma Christi*. Les Pignons d'Inde et de Barbarie, ou grains de Tilly, sont des espèces de Ricins, ainsi que le fruit du Médicinier d'Espagne. En général, tous les Ricins sont violemment purgatifs, âcres. L'usage intérieur n'en est ordonné qu'avec les plus grands ménagemens. Autrement il serait nuisible, pourrait même causer la mort. L'huile qu'on retire des Ricins a les mêmes vertus. Elle est puante. On n'en fait guère d'usage que pour brûler et dans les onguens. Appliquée

comme topique, elle est résolutive et vermifuge. Les Indiens préparent avec l'huile exprimée du Pignon d'Inde, la pomme royale purgative, dont l'odeur seule purge les personnes délicates. C'est une Orange ou citron infusé pendant un mois dans cette huile. Pressée dans les mains, échauffée et respirée fortement, on ne tarde pas à éprouver des atteintes purgatives.

Ridenne. Voyez *Chipeau*.

Riedgrass. Plante qui croît en Prusse, et semble former le passage entre les graminées et les scirpes, souchets et joncs. Les espèces de ce genre sont nombreuses. On en tire un assez mauvais fourage. On en couvre les chaumières. On s'en sert en médecine au lieu de salse-pareille. On en peut construire des chaussées et faire des ouvrages de vannerie.

Rigel. (Astron.) Voyez *Orion*.

Riz. Cette plante se plaît tellement dans les lieux humides, qu'elle croît dans l'eau; mais elle a besoin de l'ardeur du soleil pour mûrir. Ses graines qui nous viennent des Indes orientales, du Piémont, de la Caroline et d'Espagne, sont un aliment bon, nourrissant et pectoral. Les Indiens en font de bon pain, des gâteaux. Ils en tirent par la distillation un esprit ardent qu'ils nomment *arack*. Dans l'Asie, et sur-tout dans l'isle de Ceylan, on sème la graine de Riz dans des terrains fangeux. L'on a encore soin d'y creuser des puits qui reçoivent l'eau de la pluie, et entretiennent l'humidité au point que lorsque les inondations surviennent, les cultivateurs ont de l'eau jusqu'à mi-jambes. A l'approche de la moisson, on fait dessécher le terrein, et sans se servir de bat-

teurs, les graines sont foulées aux pieds des Bœufs. On les recueille ensuite dans des sacs qu'on enferme dans des pots de terre cuite ou des paniers couverts, afin de les garantir des insectes et des rats.

Rocambole. Nom donné à la graine de l'ail. Elle excite l'appétit aux dépens de l'odorat qui en est blessé.

Roche *de Corne.* Voyez *Pierre de Corne.*

Rocher. Voyez *Murex.*

Rochier. Cet oiseau de proie est une espèce voisine de l'Emérillon, qu'on élève dans les fauconneries. Il en a les caractères et la forme. Voyez *Emérillon.*

Roi *des Cailles.* Voyez *Râle.*

Roi des Vautours, Urubu, Gallinasse. C'est le plus bel oiseau de ce genre. On remarque sur sa tête une espèce de crête cutanée, qui suit les mouvemens de l'animal. Le Roi des Vautours n'est, dit M. de Buffon, ni propre, ni noble, ni généreux. Il n'attaque que les animaux les plus faibles, et ne se nourrit que de Rats, de Lézards, de Serpens, et même des excrémens des animaux et des hommes. Aussi a-t-il une si mauvaise odeur, que les sauvages de Cayenne n'en peuvent manger.

Roitelet. C'est le moins gros de nos oiseaux. Il pèse 120 grains au plus. La plus petite feuille le cache. Une issue presque invisible lui suffit pour s'échapper de la cage ou de la chambre. Il doit son nom à l'espèce de couronne qu'il a sur la tête, qu'il fait disparaître et cache par le jeu des muscles sous les autres plumes. Cet oiseau, très-agile, très-actif, a le vol très-court, se plaît sur les chênes, les ormes, les pins

élevés, les sapins, les genevriers, etc., voltige sans cesse de branches en branches, grimpe, se tient indifféremment dans toutes les situations, souvent les pieds en haut, furètte dans toutes les gerçures de l'écorce les vermisseaux et insectes, ou les guette à la sortie, se tient dans le froid sur les arbres toujours verds, dont il mange la graine, se nourrit l'été des graines de fenouil et autres, et de mouches et moucherons qu'il attrape lestement au vol. Son cri aigu et perçant imite celui de la sauterelle. La femelle pond six ou sept œufs gros comme des pois, dans un petit nid fait en boule creuse (sans doute pour concentrer la chaleur), tissu solidement de mousse et de toiles d'araignée, garni en dedans du duvet le plus doux, et dont l'ouverture est dans le flanc. Le plus souvent elle l'établit dans les forêts, et quelquefois dans les Ifs et les charmilles de nos jardins, ou sur des pins à portée de nos maisons. En automne, les Roitelets sont gras; leur chair est bonne à manger. On les prend communément à la pipée. Les marchés de Nuremberg en sont garnis. Ces oiseaux paraissent répandus dans l'un et l'autre continent, jusques dans les contrées septentrionales. Ils ne diffèrent du nôtre que par le plumage. La nourriture qui convient le mieux aux Roitelets qu'on élève en cage, est le pain de pavôt noir ou celui d'œillet de Strasbourg.

Rollier. Cet oiseau de passage se trouve aux environs de Strasbourg et à Malthe, et se nourrit de petites graines, des grains nouvellement semés, des vers que le soc de la charrue ramène à la surface de la terre, de bayes sau-

vages, de Scarabés, de Sauterelles, même de Grenouilles. Plus sauvage que le Geai et la Pie, il se tient dans les bois les plus épais et les moins fréquentés. Ses migrations se font régulièrement dans les mois de mai et de septembre. Les Rolliers nichent sur les arbres, et de préférence sur les bouleaux. Ils deviennent fort gras l'automne, et sont alors un bon manger. Il y a beaucoup de variétés dans cette espèce. On en voit aux Antilles, dans le royaume d'Angola, à la Chine, dans la nouvelle Espagne, aux Indes, au Bengale, à Mindanao. Une des plus belles variétés est le *Rollier huppé du Mexique*, le *Rollier Abyssinie*.

Romarin. Plante d'une odeur très-forte qui vient de bouture, craint les froids et le fumier. Couper les sommités de ses rameaux, c'est lui donner plus de force pour supporter les injures de l'air. Le Romarin entrait autrefois dans les couronnes de fleurs. Par la distillation de ses fleurs et de ses feuilles digérées dans l'esprit de vin, on en retire l'eau de Hongrie nervine, et d'un grand secours dans les vapeurs hystériques. On fait usage de cette plante en médecine, soit par infusion dans l'eau ou dans le vin, soit sous la forme de conserve, d'huile essentielle et de miel, connu dans les boutiques sous le nom de *Miel d'Anthosat*. Le Romarin brûlé avec les baies de Genièvre, chasse le mauvais air et les odeurs contagieuses. Il est d'usage en certains pays de mettre dans la main d'un mort une branche de Romarin, et l'on a vu quelquefois, après avoir ouvert le cercueil au bout de plusieurs années, que cette branche

avait cru au point que les feuilles couvraient tout le visage du mort.

Ronce. Plante ligneuse armée d'épines, dont on distingue plusieurs espèces; les unes, en arbres, d'autres en buissons et d'autres rampantes. La Ronce des haies porte une espèce de mûre rouge dans sa primeur, noire dans sa maturité, appelée *Mûres de Renard*, et rafraîchissante. On en fait un sirop pour la gorge et les inflammations. Ce fruit colore les vins muscats blancs de Provence et rouges de Toulon. Son acidité rougit le papier bleu. On attribue plusieurs vertus à ses feuilles, telles que d'affermir les gencives, de guérir les hémorrhoïdes, etc. On cultive par curiosité les Ronces à fruit blanc et sans épines, celles à feuilles panachées, et sur-tout celle dont les fleurs blanches et doubles durent depuis juin jusqu'aux gelées, et joignent à cette qualité la beauté de la renoncule sémi-double. Le *Framboisier* est une espèce de ronce; voyez ce mot.

Ronce. Ce poisson est une espèce de Raie, qui a été confondue par quelques naturalistes avec la Raie bouclée, avec laquelle elle a beaucoup de rapports. On le prend avec la ligne de fond. Il mord sur-tout à un morceau de Hareng ou de Lançon.

Roquet. Petit Lézard des isles Antilles et de la Guadeloupe. Il porte sa queue retroussée en arcade sur le dos, marche tête levée, mange les œufs des Tortues et des autres Lézards, vient sauter sans crainte autour des hommes, semble se familiariser et aimer leur présence. Si on le poursuit, il tire sa langue comme un Chien de chasse, et rentre en terre.

Roquet. Le Chien qui porte ce nom est regardé comme une variété du Chien Danois.

Roquette. On distingue la Roquette des jardins et la sauvage. Les graines de celle-ci sont amères, piquantes, et ressemblent à la graine de moutarde. La Roquette cultivée est d'un goût désagréable. On en fait diverses préparations médicales. Les Italiens la mangent en salade à cause de ses propriétés.

Excitat ad venerem tardos eruca maritos.

Autrefois les cendres de Roquette des environs de Jérusalem servaient aux mêmes usages que la Soude et la Fougère. On en faisait du verre, du savon, etc.

Rose *gueldre*. Voyez *Obier.*

Rose de Jéricho. Nom impropre d'une plante des bords de la mer rouge que les Botanistes rangent dans la classe des Thlaspis. Cette plante, en se desséchant, courbe en dedans l'extrémité de ses rameaux. Ce qui forme une espèce de petit buisson dont les branches sont entrelacées. Toutes les fois qu'on la met tremper dans l'eau, ses rameaux se développent, ses feuilles se raniment, ses fleurs s'épanouissent. Les Charlatans s'efforcent de persuader qu'elle ne fleurit qu'à Noël et pendant l'accouchement des femmes enceintes dont elle facilite le travail. Ce phénomène n'est point périodique. La Rose de Jéricho ne connaît point la différence des sexes. Elle n'est sensible qu'à l'impression de l'air et de l'humidité.

Rose tremière, ou *d'Outremer*. Voyez *Mauve.*

Roseau. On distingue le Roseau des marais,

le Roseau des jardins et la masse d'eau. C'est avec les sommités des Roseaux de marais, lorsqu'il est en fleur, qu'on fait les petits balais d'appartemens. Pour cet effet, on les coupe avant maturité. Le Roseau des jardins si commun en Espagne, en Italie, dans le Languedoc et dans la Provence, ne donne point ici de fleurs. Il multiplie de drageons enracinés. Dans plusieurs pays l'on s'en sert pour faire des treillages, des échalas, des clôtures, des enceintes, des palissades, des claies, des pêcheries, pour couvrir les maisons, pour chauffer le four; enfin on en fait des cannes légères, et de jolies quenouilles ornées de dessins courans et variés, tracés par des feuilles de persil, ou sur un enduit de cire, et nuancés par la fumée ou par une eau seconde très-faible, colorée par le fer. On l'appelle aussi *masse d'eau*. Voyez encore *Canne*.

Roseau des Indes. Voyez *Bois de Bambou*.

Roseau odorant. Les tiges de cette plante qu'on nous apporte des Indes, sont d'une odeur très-agréable. Son infusion est utile dans les maladies des nerfs. Aux Indes on s'en sert pour assaisonner les alimens. C'est un Aromate agréable, qui fortifie l'estomac.

Rosée. C'est un de ces météores aqueux, formé par les vapeurs et les exhalaisons de la terre; elle se fait sentir en certains tems de l'année, soir et matin, par une humidité abondante. Le soir on la nomme *serein*. Il se fait alors deux fois par jour une espèce de flux et de reflux; les vapeurs qui s'étaient élevées de la terre et des eaux pendant le jour et pendant la nuit à une moyenne hauteur, s'abaissent

et se déposent en molécules aqueuses sur tous les corps qui y sont exposés; les cheveux, les habits en sont humectés; elles s'attachent aux taffetas et aux toiles fines plus promptement et en plus grande quantité qu'aux plus grosses étoffes; les feuilles des plantes se chargent de gouttes cristallines. Les métaux ne sont pas exempts de leur humidité. Dans nos climats, c'est au printems que les Rosées sont les plus fortes, et d'ordinaire il en tombe plus dans le mois de mai qu'en tout autre tems. Dans l'été les vapeurs sont souvent dévorées par la sécheresse de l'air, et volatilisées par l'ardeur du soleil. La Rosée et le serein ont des qualités plus ou moins mal-saines, suivant la nature des vapeurs locales qui s'élèvent des différens terrains, et l'espèce de végétaux dont elles transpirent; en général il est prudent de ne s'exposer ni à la Rosée ni au serein. La Rosée n'est point toujours mal-faisante; elle a des propriétés utiles; elle fertilise nos champs, renouvelle les forces de la nature, ranime les plantes, les embellit, leur donne la fraîcheur et les graces de la jeunesse, et en versant ses pleurs sur la Rose, augmente l'éclat de sa beauté. Il est des pays où la Rosée est un météore bienfaisant et desiré, qui, suppléant à la pluie, y porte l'abondance et la fécondité. Dans l'automne, la Rosée condensée par le froid se nomme *Gelée blanche*; elle forme le matin sur les gazons, sur les toits, une couche de petits glaçons fort menus dont la blancheur égale celle de la neige.

Rosée du soleil. Voyez *Rossolis*.

ROSELLE, Nom donné au *Mauvis*. V. ce mot.

Rosette. Le quadrupède que nous nommons *Hermine*, est quelquefois appelé *Rosette* dans les auteurs.

Rosiclère. Mine riche d'argent.

Rosier. Arbuste épineux dont on distingue deux espèces : le *sauvage*, plus connu sous le nom d'*Eglantier* (voyez ce mot) et le *Rosier cultivé*. Ce dernier est connu par sa fleur dont l'éclat est si tendre, la beauté si fraîche, l'odeur si douce, qu'on l'appelle avec raison la *Reine des fleurs*. L'art semble avoir épuisé sur cet arbrisseau les richesses de la nature. Les variétés que la culture en a obtenues sont à l'infini. *Roses mignonnes*, *Roses panachées*, *Roses à fleurs doubles*, *Roses cannelles*, *Roses muscades*, etc. On va jusqu'à faire produire au même arbre, par la greffe, plusieurs de ces variétés. Le Rosier commun à fleurs rouges enté sur le Houx, produit des Roses vertes. Indépendamment des variétés accidentelles des couleurs, la greffe et la culture obtiennent aussi des propriétés différentes. Parmi les Roses, les unes sont purgatives, d'autres astringentes, d'autres vulnéraires. Celles qu'on emploie le plus fréquemment en médecine, sont *la Rose commune*, *la Rose jaune*, *la Rose de Provins*, *la Rose muscade*. Cette dernière plus purgative que les autres, vient des pays chauds, et demande à être administrée avec prudence. Miel, sirops, pommades, onguents, conserves, eau distillée, la Rose entre dans nombre de préparations pharmaceutiques. Aussi lui a-t-on donné le titre de *Panacée*, à cause de l'étendue de ses vertus médicales.

Rosière. Voyez *Rosse*.

Rosmare. Voyez *Morse.*

Rosse. Ce poisson, du genre des Carpes, est très-commun en Suède et en Allemagne; il se plaît dans les eaux claires et les fonds sablonneux et marneux, multiplie beaucoup, fraie ordinairement au milieu de mai, vers l'heure de midi (pendant que les pêcheurs dînent) dans les endroits couverts d'herbages et de branches. Ses œufs sont verdâtres; le docteur Bloch en a compté jusqu'à quatre-vingt-quatre mille cinq cens. La cuisson leur donne une couleur rouge. La Rosse vit d'herbages et de vers aquatiques. Défiante et rusée, elle reste toujours cachée dans le fond tant qu'elle entend quelqu'un sur l'eau, aussi la prend-on difficilement; elle mord à l'hameçon. On se sert pour la pêche de colerets, de seines et autres filets. M. Lund prétend que ces poissons passent des mers où l'on pêche rarement pour aller frayer dans les rivières; qu'une partie part quelques jours auparavant, et forme l'avant-garde toute composée de mâles, qu'ensuite viennent les femelles, puis encore des mâles, et que chaque division est composée de dix, vingt, cinquante, cent poissons de file, tous de grandeur égale, et que troublés par la frayeur ou par quelque accident, ils se remettent en marche dans le même ordre. Leur chair blanche est d'assez bon goût, mais garnie d'arrêtes fourchues qui en diminuent le mérite.

Rossignol *franc.* Cet oiseau naturellement timide, farouche et solitaire, est très-sensible au froid, craint les Serpens, fuit la société, vit d'insectes et d'Araignées; remue la queue par habitude, peut être par timidité, se plaît

dans les lieux écartés et paisibles, a pour sa femelle les petits soins du galant le plus assidu et la complaisance d'un mari fidèle, veille à l'éducation de ses petits, leur apprend à chanter, et trouve en eux des élèves dociles. Pline a décrit avec intérêt le chant du Rossignol. M. de Buffon le peint avec plus de vérité, de naturel et de sentiment. Il n'y a que le mâle qui chante. On le reconnaît aux barbes noires de deux ou trois plumes de l'aile. La femelle est muette, fait son nid près de terre, au pied d'une haie, d'une charmille, dans les ifs, les brossailles, avec des feuilles de Chêne sèches artistement rangées, mais sans liaison entr'elles. Le moindre mouvement fait écrouler le berceau de la petite famille. Elle pond ici deux fois par an, quatre fois dans les climats chauds : cinq œufs, plus de mâles que de femelles, sont le fruit de ses amours. Le Rossignol chante presque toute l'année ; mais jamais son ramage n'est plus agréable qu'au retour du printems. Ses accens animés par l'amour, annoncent la sensibilité de son ame. Le silence des bois solitaires, le calme de la nuit, l'écho des environs, tout favorise sa voix mélodieuse. Il semble s'écouter lui-même, déploie son chant, varie ses modulations. La souplesse de son gosier se prête à tout. Du goût, de la finesse, du léger, du tendre, du languissant, du badin, des cadences perlées, des sons filés, moëlleux, pleins d'expressions; c'est avec raison qu'on lui donne le titre glorieux de chantre de la nature. C'est grand dommage qu'il soit difficile à apprivoiser et à élever en cage. Il cesse de chanter, lorsque ses petits sont éclos. Les soins de l'é-

ducation suspendent son ramage. Trop de graisse, la gale à la tête, un abcès au croupion, dévoiement, constipation; toutes maladies auxquelles le Rossignol est sujet, et qui nuisent à sa gaîté. Cet oiseau peu sensible est cependant à la longue susceptible du plus vif attachement, lorsqu'il s'est une fois accoutumé à son maître; on en a vu mourir de chagrin après avoir été séparés de leurs bienfaiteurs. Le *Rossignol de la Louisiane* est une espèce de *Moqueur*. Voyez ce mot. On voit des Rossignols à Amboine, à la Guadeloupe, à la Martinique, jamais en Afrique. On ne sait où le Rossignol se retire l'hiver. Les Gascons l'engraissent pour le manger, et trouvent sa chair très-bonne.

Rossignol de muraille. Cet oiseau n'est point un vrai Rossignol; il n'a de commun avec lui que la flexibilité de la voix. Son naturel est sauvage, son instinct solitaire, son caractère triste. Il est, comme le Rossignol franc, ami de la solitude et de la liberté, vole légèrement, remue sa queue, la tient élevée, vit d'insectes, de cerfs-volans, de mouches, de fourmis, d'araignées, de chrysalides et de petites bayes ou fruits tendres. Il arrive en France au printems, en part au mois d'octobre, et reste en Italie jusqu'à la fin de novembre. La femelle niche dans les trous de murailles, de rochers, ou d'arbres creux. Sa ponte est de cinq ou six œufs bleus. Le mâle se tient dans le voisinage, et se met à chanter pendant la couvée. Craintif et soupçonneux, il suffit qu'on touche ses œufs ou ses petits pour qu'il les abandonne. Il se cache avec soin dans tout ce qu'il fait. Son ramage est inférieur à celui du Rossignol franc. Mais élevé en cage,

il apprend avec docilité, et perfectionne sa voix et la mélodie de son chant.

Rossolis. Plante dont le nom signifie rosée du soleil. On en distingue deux espèces auxquelles on attribue plusieurs propriétés salutaires. Leurs feuilles sont épaisses, velues et toujours couvertes, même dans les tems les plus secs, d'une liqueur gluante au toucher. C'est un poison pour les moutons.

Rotele. Poisson du Rhin et des lacs d'Angleterre. Voyez *Orphe.*

Rotengle. Ce poisson, du genre des Carpes, se distingue par les nageoires du ventre, de l'anus et de la queue, qui sont d'un rouge vermeil. On le trouve dans les lacs et les rivières qui ont un fond sablonneux. Il était autrefois si commun vers l'Oder, qu'on le donnait aux cochons, faute de pouvoir le vendre. Le Rotengle multiplie beaucoup, fraie en avril, dépose ses œufs sur toutes sortes de plantes aquatiques, non tout-d'un-coup mais peu-à-peu. Le frai ne dure communément que quatre jours lorsqu'il fait chaud. On voit alors sur les écailles des mâles de petites excroissances dures, pointues, qui disparaissent après le tems. Maigre en hiver et dans le tems du frai, gras en été, ce poisson lorsqu'il est jeune, a la chair blanche et de bon goût ; mais à cause de la multitude de ses arêtes, on l'abandonne aux gens du peuple. Il est, dit-on, du nombre de ceux dans le corps desquels on trouve quelquefois une espèce de ver solitaire. On pêche le Rotengle en toutes saisons, au filet, à la nasse. Comme il a la vie dure, il est facile à transporter. Il a pour ennemis les poissons voraces et les oiseaux de proie. Le

docteur Block lui a compté jusqu'à 91,700 œufs.

Rot.-je. C'est le petit Guillemot. Voyez *Guillemot*.

Rotin. Voyez *Canne*.

Rouc, *Ruc*, *Roch*, ou *Rouck*. Nom donné à un oiseau d'Arabie. C'est le même que le *Condor*.

Roucouyer. On cultive cet arbre dans les isles de l'Amérique. Son bois est blanc. On prétend que deux morceaux de ce bois frottés l'un contre l'autre, donnent des étincelles capables de mettre le feu. Cependant on dit qu'il est facile à rompre. L'écorce sert à faire des cordes. Les oiseaux sont friands de son fruit appelé *Roucou*. Ses semences sont enveloppées d'une matière gluante, tenace, mais d'une couleur éclatante de feu. On en fait deux récoltes par an; celle d'hiver est la plus forte. C'est de ces graines que l'on retire une belle teinture rouge. On la prépare en consistance de pâte par la trituration, la dissolution, la macération et la fermentation. L'eau est le seul dissolvant qu'on emploie. L'odeur forte de ces graines exaltée par la préparation, incommode et fatigue la tête des ouvriers qui y travaillent. Cette préparation doit se faire en grand. Le Roucou travaillé en petit devient noir. On ferait de très-beaux Roucoux en se contentant de frotter les graines entre les mains dans l'eau; mais on n'en tirerait qu'une très-petite quantité. La bonne pâte de Roucou doit être sans ordure, douce au toucher, d'une odeur de violette, d'une belle teinture, et soluble entièrement dans l'eau. Elle nous vient en pains, enveloppée dans des feuilles de balisier, mais

dure

dure et inodore. Lorsque son éclat trop vif offense la vue, on l'affaiblit avec du santal en poudre. Les teinturiers s'en servent, sur-tout de celle de Cayenne, pour préparer les laines à recevoir les couleurs rouges, bleues, jaunes, vertes. Un morceau de linge taché de Roucou, tache toute une lessive. Il n'y a que le soleil qui puisse enlever ces taches, sur-tout lorsqu'il y a mêlange d'huile. Les Sauvages trempent le Roucou dans l'huile avant de se peindre le corps. Cet usage bisarre a son utilité; c'est le moyen de boucher les pores de la peau, de nager dans la mer sans danger, de faire fuir les maringouins, et de faire crever les chiques.

Roue. Poisson rond des mers d'Angola et de Congo. Sa chair est délicate. On fait avec ses côtes des colliers pour les hémorragies. Ce poisson voit et entend. Peut-être n'est-ce qu'une espèce de lune ou mole.

Rouge-gorge. Cet oiseau d'une taille svelte, élégante, habite nos bois, nos jardins, fait la chasse aux mouches, aux insectes, aux vermisseaux, vit aussi de raisins, d'alises, de fruits de ronces, est le premier éveillé, le dernier couché, ne vole guère au-dessus de quatre ou cinq pieds de terre, aime à se baigner, établit son nid dans le tronc d'un arbre, ou le construit avec art au milieu des épines, ou sur de petits arbrisseaux avec de la mousse. Il n'y ménage qu'un trou pour entrer. Lorsqu'il sort, il le bouche avec des feuilles. La ponte de la femelle est de quatre œufs de couleur brune. Rien de plus leger, de plus tendre, de plus délié, de plus animé que le chant du mâle dans

le tems des nichées. Cet oiseau se plaît dans la solitude. Il est passé en proverbe :

Unicum arbustum non alit duos erithacos.

Le Rouge-gorge s'apprivoise aisément, devient familier; s'approche des habitations dans l'hiver. Dans cette saison il chante et égaie alors la triste nature. Son ramage agréable console de l'absence du Rossignol. Pour élever les petits, il faut les tenir chaudement, ne leur donner que peu de mangeaille à-la-fois. Ces oiseaux gras sont un mets aussi délicat que l'ortolan. Le Rouge-gorge bleu de l'Amérique septentrionale, est d'un naturel très-doux, ne se nourrit que d'insectes, et fait son nid dans des troncs d'arbres.

Rouge-gorge. Lézard de la Jamaïque, ainsi nommé d'une vésicule globuleuse, qu'il enfle lorsqu'on l'attaque ou qu'il est effrayé.

Rouge-queue. C'est un oiseau d'une espèce très-voisine du Rossignol de muraille. Il arrive en France au printems. Sans chant, sans ramage, il est assez silencieux et fort tranquille, préfère les pays de montagne, passe la belle saison dans les bois, niche dans de petits buissons. Ce nid est de mousse en dehors, de laine et de plumes en dedans. La femelle y dépose cinq ou six œufs blancs, variés de gris. Sur la fin de l'été ces oiseaux sont très-gras et d'un goût délicat. Au mois d'octobre, on les voit se suivre le long des haies pendant quelques jours, après lesquels il n'en paraît aucun dans nos provinces de France.

Rouget, *Grondin* ou *Morrude*. Ce poisson, du genre des Milans de mer, se trouve dans les mêmes eaux que le Gourneau. On le trouve

aussi dans les environs du cap de Bonne-Espérance. Il est de toute beauté dans l'eau; lorsqu'il en est dehors et que le soleil donne dessus, on apperçoit des reflets de couleurs variées qui font un effet charmant. Ces couleurs se conservent assez long-tems, sur-tout lorsque le poisson a été pris à la ligne; on les distingue encore lorsqu'il est cuit. L'hiver en pleine mer, il fréquente le rivage au printems pour fraier. C'est un mangeur de petits poissons; sa chair est ferme, sèche, blanche, dans les mois de juin et de juillet, presque sans arêtes, de bon goût et prolifique. Le Rouget de Languedoc porte plus souvent le nom de *Grognant*, *Groneau* ou *Cavillone*, parce qu'étant pris il grogne comme le cochon. On le nomme encore *Mulet*. Sa chair bouillie et mangée avec le vinaigre, est un assez bon mets.

Rougette. Chauve-Souris monstrueuse, appelée Chien volant. Voyez *Chauve-Souris*.

Rouleaux, ou *Olives*. Nom donné à une famille de coquilles dont le caractère générique est d'être d'une forme cylindrique. La variété des couleurs, la beauté du compartiment, l'élégance et la délicatesse du dessein enrichissent la plupart de ces coquillages. On distingue sur-tout le *Drap orangé*, la *Tulipe*, l'*Ecorchée*, l'*Omelette*, le *Drap d'or*, le *Drap d'argent*, la *Brunette*, la *Nébuleuse*, le *Brocard de soie*, etc.

Rouleur. C'est le Charanson de la vigne. Voyez *Charanson*.

Roupeau. Voyez *Bihoreau*.

Rousseau. Voyez *Cancre squinade*.

Rousserolle. Cet oiseau, que M. Gueneau

de Montbeillard place dans le genre des Grives, est commun dans les isles de l'embouchure de la Vistule. Il fréquente les marécages, passe l'hiver dans les bois épais et marécageux, se plaît dans les lieux humides, chante nuit et jour tandis que sa femelle couve. On l'appelle *Rossignol de rivière*. Son chant moins agréable, à beaucoup près, que celui du Rossignol, est cependant plus étendu; il l'accompagne ordinairement d'une action très-vive et d'un trémoussement de tout son corps. Il grimpe le long des roseaux et des saules comme les Grimpereaux, et vit d'insectes qu'il y trouve. L'oiseau connu en Brie, sous le nom d'*Effarvate*, fort babillard et habitant des roseaux, est une petite Rousserolle.

ROUSSETTE. Voyez *Chauve-Souris*.

Roussette. Petit oiseau cotoyant les forêts; il vit de vermisseaux. C'est la Fauvette des bois.

Roussette. Quelques naturalistes mettent ce poisson au rang des Chiens de mer. Block le fait entrer dans la classe des Requins, il en distingue deux espèces, l'une plus grande appelée *Roussette tigrée*, aussi connue sous le nom de *Chat-rocher*, l'autre plus petite nommée simplement *Roussette*; la première espèce longue de cinq à six pieds, vit également dans les climats chauds et froids. On la trouve en Angleterre, en Norvége, dans la mer Méditerranée, au Cap de Bonne-Espérance, aux isles Canaries et sous la ligne. La deuxième espèce ne parvient qu'à la longueur de deux ou trois pieds, et se trouve dans la mer du Nord, dans la Méditerranée et aux Indes Orientales. L'une

et l'autre sont fort avides et dévorent tout ce qu'elles peuvent attraper. Quelques-uns ont pris pour les parties génitales du mâle, deux corps qui ne sont que des espèces de mains, avec lesquelles le mâle saisit la femelle dans le moment de l'accouplement. Ce poisson est du nombre des vivipares. On prétend avoir trouvé dans le ventre d'une femelle dix-neuf petits. Cependant Bohadsch le croit ovipare, et pense que le *Borsa del mare* des pêcheurs Italiens n'est autre chose que l'œuf de la Roussette tigrée. Il en a donné la description et la figure. Ainsi le *Borsa del mare*, suivant lui, n'est point un zoophyte. La *Roussette tigrée* a la vie si dure, que lorsqu'on lui a coupé la tête et la queue, et qu'on lui a ôté les entrailles, le tronc remue encore pendant une heure. Sa chair est dure, huileuse et ne se mange qu'en cas de nécessité et quand l'animal est jeune. Sa peau garnie de petites étoiles plus petites que celles du Chien de mer, et moins rude au toucher, est un objet de commerce à la Hogue en basse Normandie. Teinte en verd, c'est le *Galluchat* dont on couvre les étuis de diverses ustensiles. Les gaîniers en font grand usage. On la nomme aussi *peau douce de Chien marin.*

Ruban *d'eau.* Cette plante dont on distingue trois espèces, se plait dans les endroits marécageux. Sa racine est sudorifique, alexipharmaque ; ses feuilles servaient autrefois de bandelette pour emmaillotter les enfans.

Ruban de mer. Voyez *Flamme.*

Ruban. Coquillage du genre des *Vis ;* voyez ce mot.

Rubarbe. Voyez *Rhubarbe.*

Rubina. Voyez *Jaune d'œuf.*

Rubis. Pierre précieuse la plus dure après le diamant. Elle résiste à la lime. On croit qu'elle est colorée par le fer. Aux Indes on la trouve dans les ochres grises ou rouges, ou des sables rouges. En Bohême et en Silésie on la trouve dans les grais et le quarts. On en distingue deux espèces. Le *Rubis spinel* d'un rouge foncé, et le *Rubis balay* d'un rose pâle. On a donné le nom de *Rubis oriental* à une espèce de Saphir; voyez ce mot. Un des caractères du Rubis est d'être cristallisé en octaèdre aluminiforme; c'est après le diamant la plus pesante et la plus dure des pierres précieuses. Il n'a qu'une seule réfraction.

Rubrique, ou *Sanguine à crayon.* Espèce d'ochre de fer ou de craie rouge qui sert aux ouvriers pour marquer.

Ruche. Ce mot ne désigne pas seulement l'espèce de panier en forme de cloche dans lequel on loge les Abeilles. L'habitation des Guêpes, les Polypiers sont des espèces de ruches. On a aussi donné le nom de *Ruche marine*, ou *aquatique* à une espèce d'éponge habitée par des insectes.

Rue. Plante amère et d'une odeur très-forte. On la cultive dans les jardins; elle fleurit en juin, garde ses feuilles toute l'année. On prépare avec la Rue un sirop antiscorbutique, une huile vermifuge, un suc dépuré antipestilentiel. L'infusion de ses feuilles est employée comme remède contre la morsure des Chiens enragés. Cette infusion, dit-on, fait avorter. Les Anglais, les Allemands, les Hollandais

moins dégoutés que nous de l'odeur de cette plante, la font entrer dans plusieurs ragoûts. L'huile distillée de la Rue et de la Sabine entre dans la préparation des cuirs de Russie.

Ruffe. Nom donné par les Anglais à une petite Perche de rivière qu'on appelle aussi *Perche dorée*, à cause d'une belle couleur d'or qui règne autour de ses ouïes.

Rusc. Voyez *Houx*.

Rusma. Substance minérale de la forme et de la couleur du mâche-fer. Elle se trouve dans plusieurs pays du levant. En Turquie, c'est un dépilatoire d'un si grand usage, que le grand seigneur en retire plus de 30 mille ducats par an. En France, le Rusma se vend au poids de l'or. Ses effets sont moins dangereux et aussi surs que notre liqueur de chaux et d'orpiment. Est-ce, comme on le croit, un calchitis minéralisé par le soufre et l'arsenic?

Rys. C'est le nom qu'en Pologne on donne au *Lynx*; voyez ce mot.

Fin du Tome troisième.